veja São Paulo

vejasaopaulo.com.br
28 de agosto de 2026

Abril

JOANA LIRA

OS FAVORITOS DOS PAULISTANOS:

4 400 pessoas participaram da votação

OS MAIS AMADOS

Em mais uma edição da pesquisa exclusiva realizada por *Vejinha*, os leitores elegeram os endereços, marcas, áreas de lazer e equipamentos culturais preferidos na cidade em 42 categorias

cultura inglesa

QUEM AMA, ESCOLHE DE NOVO.

5ª vez Melhor Escola de Idiomas de São Paulo

Cultura Inglesa.
O inglês que você leva pra vida.

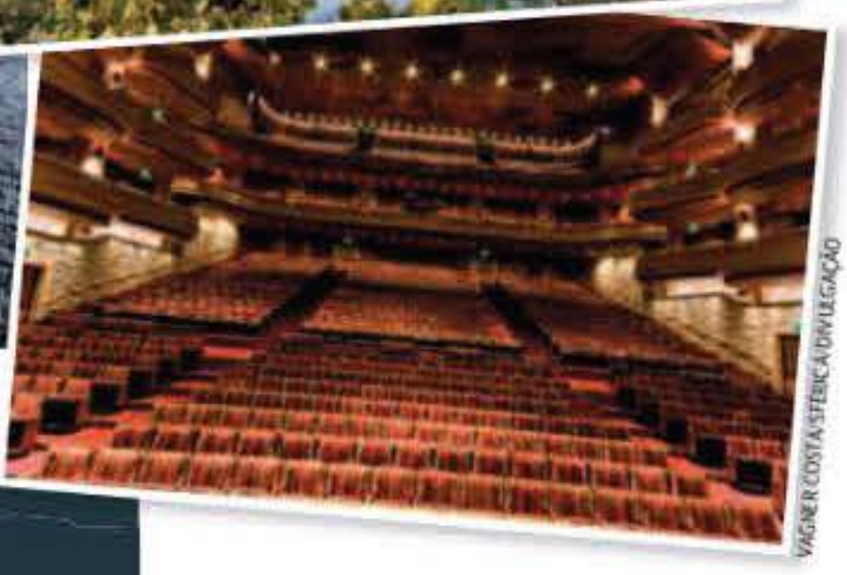
CARTA AO LEITOR

ALINE BARCESSAT LEWINSKI/DIVULGAÇÃO

CAPA

O vão do Masp, o hotel Rosewood e o Teatro Bradesco: escolhidos pelos leitores como locais favoritos na cidade, em suas categorias

RUY TEIXEIRA/DIVULGAÇÃO



VAGNER COSTA/FERNCA/DIVULGAÇÃO

JOANA LIRA/DIVULGAÇÃO

PERFIL

Traço campeão: a artista pernambucana Joana Lira ilustrou a capa e a matéria sobre a pesquisa Os Mais Amados de SP

Para embarcar

A maior e mais cosmopolita metrópole do Brasil tem infinitas opções de estabelecimentos em todas as áreas e prima pela excelência, reconhecida no mundo todo. A vocação para o trabalho é uma característica fundamental, que move a cidade, sua força motriz. Pois nesta edição trazemos os eleitos de 4 400 leitores que responderam à pesquisa anual OS MAIS AMADOS DE SP, votando em 42 categorias. De casa de shows a pet shop; de festival de música a cafeteria; de comércio on-line a melhor cerveja. A ampla gama de perguntas abrange cultura, diversão e lazer, gastronomia, consumo, casa e decoração, educação, saúde e bem-estar e serviços. Esta edição, coordenada pelo editor-sênior, Fabio Codeço, é praticamente inteira dedicada aos premiados, mostrando seu perfil, história e novidades. A equipe da VEJA SÃO PAULO esteve envolvida em trazer o panorama completo dos premiados. Para ilustrar a capa e as páginas, convidamos a artista pernambucana Joana Lira, que vive em São Paulo e traçou os escolhidos envoltos em um coração. Seguimos com uma entrevista com o navegador Amyr Klink, que conversou com a repórter Luana Machado sobre seu processo de trabalho e a expectativa para o filme de Carlos Saldanha, que adaptou seu livro *Cem Dias entre Céu e Mar* (Companhia das Letras) para o cinema. "Eu levei dois anos de preparação e 100 dias para fazer a viagem. O Carlos levou 3 000 dias para fazer o filme", destaca Amyr. A designer Graziella Iacocca passou uns dias em Trancoso para conhecer uma nova hospedaria, se inspirar e estimular os leitores a visitar um dos lugares mais charmosos do Brasil. Boa leitura!

LEO MARTINS

AMARELINHAS

O navegador Amyr Klink fala de sua saga entre o céu e o mar, que virou filme de Carlos Saldanha

GRAZIELLA IACOCCA

TURISMO

Uma nova pousada no coração de Trancoso, a Vila Figo é mais um convite para visitar um dos mais charmosos locais do Brasil

MASAO GOTO FILHO

Alice Granato,
diretora de núcleo

EDITORA Abril
Fundada em 1950

Publisher: Fábio Carvalho

CEO: Mauricio Lima

veja São Paulo

Diretora de núcleo: Alice Granato

Editor-executivo: Arnaldo Lorençato **Editor-sênior:** Fabio Codeço
Repórteres: Beatriz Imagure, Humberto Abdo, Laura Pereira Lima, Luana Machado, Mattheus Goto, Saulo Yassuda, Tomás Novaes e Vanessa Barone
Editora de Arte: Marta Teixeira **Designer:** Graziella Iacocca
Estagiários: Aline Fiori, Davi Alves e Guilherme Dias

www.vejasp.abril.com.br

YouTube www.youtube.com/@VejaSp
Instagram: @vejasp
X: @VejaSP

VP DE PUBLISHING (CPO) Andrea Abelleira **DIRETOR DE TECNOLOGIA** Filipe Gomes
DIRETOR DE DISTRIBUIÇÃO E NOVOS NEGÓCIOS Erik Carvalho
DIRETOR DE PUBLICIDADE Ciro Hashimoto **DIRETOR DE ASSINATURAS** Alberto Pirro
DIRETOR DE PRODUÇÃO AUDIOVISUAL Marcelo Moreira
GERENTE EXECUTIVA DE PROJETOS ESPECIAIS Juliana Caldas

REDAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA:
301 Usina – Av. Alcides Sangirardi, s/nº – Espaço C – Cidade Jardim, São Paulo, SP, CEP 05672-015

VEJA SÃO PAULO 2232 (ISSN 2675-0546) ano 44/nº 34. **VEJA SÃO PAULO** é uma publicação semanal da Editora Abril e circula na Grande São Paulo, no Litoral e nas cidades até 100 km da capital.
VEJA SÃO PAULO não admite publicidade redacional.

IMPRESSA NA PLURAL INDÚSTRIA GRÁFICA LTDA.
Av. Marcos Penteado de Ulhôa Rodrigues, 700, Tamboré, Santana de Parnaíba/SP, CEP 06543-001

ÀS SUAS ORDENS

ASSINATURAS
www.assineabril.com.br

VENDAS CORPORATIVAS E VENDAS EM LOTE
assinaturacorporativa@abril.com.br

ATENDIMENTO EXCLUSIVO PARA ASSINANTES
minha.abril.com.br

WHATSAPP: (11) 3584-9200
TELEFONES: SAC (11) 3584-9200
Renovação 0800 7752112
De segunda a sexta-feira,
das 9h às 17h
atendimento@abril.com.br

IVC GoRead

EDIÇÕES ANTERIORES
Todo acervo publicado de Veja está no App Veja. Baixe aqui

LICENCIAMENTO DE CONTEÚDO
Para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens, envie um e-mail para:
licenciamentodeconteudo@abril.com.br

LICENCIAMENTO DE MARCA
Para inserir as marcas do Grupo Abril em produtos e negócios, envie um e-mail para:
licenciamento@abril.com.br

PARA ANUNCIAR NO ESPAÇO DIGITAL, IMPRESSO e TV
e-mail: publicidade@abril.com.br

TRABALHE CONOSCO
https://talentosabril.vagas.solides.com.br

GRUPO Abril
www.grupoabril.com.br

vivo

A MAIS AMADA NA CIDADE QUE VIVE NO RITMO DO MELHOR 5G DO MUNDO

VIVO, **PELA 5ª VEZ CONSECUTIVA**, A OPERADORA DE TELEFONIA ESCOLHIDA PELOS PAULISTANOS.

OS MAIS AMADOS DE SP 2024

1º LUGAR

veja São Paulo

vivo.com.br

Fonte: nPerf Awards - Barometer
Para mais informações, condiçõ

“Se não tem competência para fazer um barco, esqueça navegar”

O navegador e escritor Amyr Klink celebra mais de quatro décadas da primeira travessia com nova edição do registro e um filme à vista

TEXTO Luana Machado FOTOGRAFIA Leo Martins

Mais de quatro décadas atrás, o filho de um libanês radicado no Brasil e de uma sueca abandonou uma carreira como bancário e se lançou em uma aventura digna de filme: atravessar o Atlântico Sul sozinho em um barco a remo. Em outubro, a primeira viagem pelos mares de Amyr Klink, 70, registrada no livro *Cem Dias entre Céu e Mar* (Companhia das Letras, 216 págs., R$ 94,90), finalmente ganhará as telonas do país. A produção do premiado diretor brasileiro Carlos Saldanha foi acompanhada de perto pelo navegador. O processo de adaptação, como brinca Amyr, levou mais tempo que a própria travessia, entre a assinatura do primeiro contrato e o início das filmagens. “A minha mulher *(a fotógrafa Marina Klink)* sempre brigou para que o livro fosse adaptado, mas o negócio não ia para a frente. Depois da decisão de fazer o filme, que foi do Carlos, aconteceu uma coisa engraçada: eu levei dois anos de preparação e 100 dias para fazer a viagem, o Carlos levou 3 000 dias”, conta. No embalo do longa, a editora lançou uma nova edição do livro, totalmente repaginada, com novo projeto gráfico e um mapa da trajetória do paulistano, que figurou na lista de mais vendidos da BookInfo ao lado das publicações de Tamara Klink, a primogênita de Amyr, que segue o caminho do pai navegando mundo afora.

Em terra: Amyr no escritório, onde trabalha com a família

Para quem construiu o próprio barco para cruzar o Atlântico, qual foi o maior desafio técnico ou logístico que observou no processo de transformar o oceano em um set de filmagem?
A primeira coisa que quis deixar claro é que eu sei que esse negócio de transposição de um livro para outro meio artístico é sempre uma obra nova, um recorte. Fiz questão de falar para o Carlos Saldanha que ele tinha liberdade total para as benditas licenças poéticas. Só que não aconteceu isso. Ele foi muito feliz porque houve um envolvimento tão profundo com a equipe de produção. Desde o cara da água até o motorista da van, todo mundo leu o livro. E eles me impressionaram com o realismo, com o perfeccionismo da produção. Só que é muito difícil assistir a uma cena no set. É uma coisa que quase irrita, porque eles repetem dezenas e dezenas de vezes, e aí você entende por que o cinema é uma arte tão cara e tão lenta.

Tem muitos momentos do trajeto que os leitores estão ansiosos para ver, principalmente episódios do capítulo *Sete Dias de Tempestade*. Tem algum momento da travessia que queria especialmente ver no filme?
Assisti a um trecho em que eles fazem a creche das baleias, que aconteceu no final da travessia. Eu não entendia nada de baleias e fui percebendo essa rota migratória, principalmente das jubartes da África em direção ao Brasil. E descrevi esta cena: um dia de mar muito forte, mas eu estava muito feliz porque eram ondas grandes, ventos favoráveis para minha rota. Então, remei que nem um alucinado, foram os três dias mais rápidos de toda a viagem. Fiz 62 milhas náuticas por dia num barco a remo. Claro que eu aproveitava as ondas para dar uma surfadinha e, de repente, no meio delas vi um grupo de filhotes de jubarte. E, quando fiquei em pé no topo de uma onda, percebi que tinha um círculo das mães em volta protegendo os filhotes no centro. Bom, eles conseguiram produzir essa cena de uma maneira impressionante.

O que acha desse *buzz* sobre *Cem Dias* ser a aposta do Brasil para o Oscar?
Acho isso um defeito, um vício da cultura brasileira que eu repudio totalmente. É muita pretensão. É a mesma história das Copas: a gente tem a mania de cantar vitória. Espero que ninguém escreva mais isso, porque é de extremo mau gosto. Demonstra a prepotência, a arrogância do Brasil, que neste ano só foi superada pela cultura hedionda, o racismo da Argentina.

"Eles me impressionaram com o realismo, com o perfeccionismo da produção"

O senhor já disse que a primeira travessia não foi para provar nada para alguém. Qual foi sua motivação na época?
Me apaixonei sem querer pela ideia. Eu tinha um trabalho nojento no Banco Mercantil, na Rua Libero Badaró. O meu chefe trabalhava há 22 anos na mesma cadeira, na mesma cadeira! Falei: "Por nenhum dinheiro do planeta quero ser presidente de um banco". E aí resolvi ir para Paraty e li um livro do Gérard d'Aboville, que tinha atravessado o Atlântico Norte. Só que ele foi rebocado, não viu por conta própria com a força dos braços a costa da França. E eu falei: "Puxa vida, se eu fizesse isso, ia até o fim". E foi o que aconteceu.

E como foi esse início, saindo de bancário para navegador no susto?
Ao invés de estudar as experiências de sucesso, comecei a estudar por que tantos remadores no Atlântico Norte falharam e morreram. E as razões eram muito interessantes: não eram as ondas de 15 metros de altura, a exaustão física, o mar ou os tubarões assassinos. Eram errinhos de planejamento incrivelmente simples. O fato de não ter uma dieta balanceada, por exemplo.

Quando jovens que querem navegar o procuram, o que passa para eles desses ensinamentos?
A minha história é realmente emocionante e inspira. Não sei se de modo positivo. Não quero que ninguém saia se atirando no Atlântico com dois remos. Mas teve vários jovens que vieram até minha mesa querendo refazer a viagem. Muitos são dessa famosa geração Z. Querem ir direto para o topo e não entendem que é preciso passar pelo processo. A maioria desses caras fala: "Já tenho preparador físico, nutricionista, assessor de imprensa, uma editora". E eu sempre pergunto: "Filho, você já fez o barco?". Eles dizem que estão esperando patrocínio. Se você não tem competência para fazer um barco, esqueça navegar. O mar não é para você.

O senhor passou esse ensinamento de construir o próprio barco para a Tamara quando recusou dar o seu para a primeira travessia dela no Atlântico. Mas falar isso para jovens ambiciosos que o procuram é diferente de falar para a própria filha.
Estou cheio de amigos que ficam dando conselhos sobre como educar os filhos dos outros, mas entopem os bichinhos de mimos, de mesadinha, de presentinho. Aí vira essa geração capenga, mole. Fui educado de um jeito meio duro, austero mesmo. Meu pai era um cara muito rigoroso. A gente nunca teve nenhuma facilidade, nem financeira nem de acolhimento. Por isso, falei a mesma coisa aqui em casa: "Filha, vai atrás do barco primeiro, arruma os recursos". Ela ficou surpresa, mas não triste. E expliquei o porquê: ela tinha que escrever a própria história. Ela não vai herdar a minha. Então, ela foi para o norte da Noruega, achou um barco e foi ótimo, porque ela ralou para caramba. Ela foi aprendendo o que tá pondo em prática neste momento. Quando a Tamara terminou a invernagem e esteve aqui no Brasil, falei: "Parabéns, agora eu empresto o meu barco". E ela disse: "Pai, não quero mais".

FRANCISCO DE HOLANDA

TERRAÇO PAULISTANO

Humberto Abdo

Meu nome é Yázmin

Nascida no Capão Redondo, **Yázmin Sodré** cativou a internet com uma trajetória de superação que começou "na lavanderia de casa", como cabeleireira, até alcançar o próprio salão no Morumbi — conquista divulgada em primeira mão nesta mesma coluna, em 2020. Videos com cabelos esvoaçantes e em câmera lenta viraram sua marca registrada, assim como as mechas em tons vanilla, seu ponto forte e detalhe que virou meme e fisgou ainda mais seguidores. "Eu cresci e evolui, mas tive um burnout enorme", conta ao relembrar a empreitada de cuidar de um espaço com 24 cadeiras e quinze funcionários. Logo depois, veio sua transição de gênero, período em que precisou desacelerar ainda mais. "Minha única herança genética é empreender", brinca. "Foi um recomeço em vários sentidos, quando parei para entender quem era Yázmin." O próximo capítulo terá como cenário a casa onde morou durante seis anos no Brooklin, imóvel que ela e o sócio, Adriano Barboza, escolheram para montar um salão intimista, com apenas duas cadeiras. Um bistrô nos fundos e centro de estética no segundo andar também estão nos planos. "Nunca tive muitas escolhas na vida, só sabia que tinha que crescer e queria trabalhar."

HENRIQUE ARQUIATO/DIVULGAÇÃO

Papo musical

Após receber ícones como Ney Matogrosso, Ivan Lins e Joyce Moreno, a cantora e jornalista (ela é repórter da revista VEJA RIO) **Natália Boere** prepara a próxima edição do *Me Conte uma História*, talk show dedicado aos bastidores da música brasileira. Neste sábado (29), na Arena B3, a conversa aberta ao público (os ingressos variam de 10 a 20 reais) será com o músico Edson Cordeiro. "O mais legal é que ele começou no centro da cidade, há quarenta anos, como artista de rua", conta Natália, baiana radicada no Rio, que trouxe a atração para São Paulo há dois anos. Inspirada pelos papos com seus convidados, em breve ela entrará em estúdio para gravar o primeiro disco autoral, que terá parceria com o sambista Xande de Pilares. "E ainda vou levar o talk show para Pernambuco e para a Bahia", adianta.

Paloma ao lado de Rafael Trindade, da branco.casa: nova parceria

FOTOS CL AP PRODUÇÕES; DIVULGAÇÃO

Estampas vintage

Conhecida por transformar peças de antiquário garimpadas na Europa, **Paloma Danemberg** se uniu à branco.casa para criar uma linha inédita de papéis de parede, especialidade da grife. A coleção traz estampas que reproduzem relíquias do acervo da sua marca, AD.Studio, como malas antigas, raquetes vintage e frascos de farmácia. O lançamento será em 16 de setembro.

Para o verão

A **Avatim** expande sua atuação para além dos cosméticos e lança sua primeira linha de roupas ao lado de **Amir Slama.** Intituladas Raízes do Jequitibá, as coleções-cápsula masculina e feminina apostam em peças estampadas de beachwear, além de itens perfumados como vela, difusor e sabonetes *(na foto)*. As novidades estão disponíveis na Farfetch e na loja do estilista, na Bela Cintra.

GABRIEL BERTON CELIDIVULGAÇÃO

Rei das collabs

A Casa Perini convocou **Alexandre Herchcovitch** para assinar uma linha exclusiva de baldes de espumante. Vendidos em kits com sete garrafas da vinícola da Serra Gaúcha, os utensílios ganharam quatro estampas autorais criadas pelo estilista, transformando o cooler de bebida em peça decorativa.

PASCHOAL BODRE/DIVULGAÇÃO

ESPECIAL

OS MAIS AMADOS DE SP

Nova edição da pesquisa exclusiva realizada por *Vejinha* revela os endereços, marcas, áreas de lazer e equipamentos culturais preferidos dos leitores, em 42 categorias

COORDENAÇÃO Fabio Codeço

TEXTOS Ana Mércia Brandão, Beatriz Imagure, Davi Alves, Fabio Codeço, Guilherme Dias, Humberto Abdo, Laura Pereira Lima, Luana Machado, Mattheus Goto, Saulo Yassuda, Tomás Novaes e Vanessa Barone

ILUSTRAÇÕES Joana Lira

Na metrópole onde tudo acontece, famosa pela grande variedade de serviços e atrações que oferece, sobressair em meio à concorrência é um feito e tanto. E forte indício de um trabalho bem-feito. Nas próximas páginas, *Vejinha* elenca as melhores marcas, estabelecimentos gastronômicos, áreas de lazer, lojas e equipamentos culturais da cidade em 42 categorias. A seleção é resultado de uma pesquisa realizada entre os dias 13 e 20 de julho com 4 400 leitores da revista. Onde assistir aos melhores shows e exposições? Qual teatro tem a melhor qualidade técnica? Que hospital ou universidade é o mais recomendado? Responder a perguntas como estas e iluminar as escolhas dos paulistanos é o objetivo do especial anual OS MAIS AMADOS DE SP. Entre campeões frequentes e novatos, como o Hilton São Paulo Morumbi, que estreia no pódio na primeira disputa da categoria Hotel Executivo, confira a seguir todos os premiados.

ROMULO FIALDINI

Masp: cartão-postal e melhor museu da cidade

CULTURA

Centro cultural/ museu

1º MASP *(11,3%)*

Um dos cartões-postais da cidade, o Masp é novamente eleito o centro cultural preferido dos paulistanos, seguido da rede Sesc e do Museu do Ipiranga. Em 2026, este ícone da capital paulista dedicou sua programação ao tema Histórias Latino-Americanas, que celebrou a identidade latina através de exposições solo de grandes artistas da região — a mostra de encerramento deste ciclo será inaugurada na sexta (4). Em 2027, o tema curatorial será Histórias da Loucura, com uma exposição dedicada inteiramente a Vincent van Gogh (1853-1890). Consolidar as atividades do Edifício Pietro Maria Bardi, inaugurado em março de 2025, foi um dos focos da equipe neste ano. "Em breve, os dois prédios do museu vão operar ainda mais conectados, pois vamos inaugurar a passagem subterrânea que, além de aperfeiçoar a operação, trará uma pintura imersiva de Beatriz Milhazes", adianta Carolina Rossetti, diretora de relações institucionais do Masp. O museu também apostou nas programações gratuitas no vão livre, recuperando sua finalidade original. Até o primeiro semestre de 2027, o espaço abriga a instalação *Casa Maria Lionza*, criada pela venezuelana Sol Calero. Até novembro, a instituição também promove o retorno do projeto Música no Vão, além de programação de cinema e oficinas. (**A.M.B.**)

2º **SESC** *(11,1%)*

3º **MUSEU DO IPIRANGA** *(7,9%)*

CULTURA

Cinema

1º CINEMARK *(43,3%)*

Rede de cinemas favorita de São Paulo desde 2019, a Cinemark comemora um ano de conquistas e renovação. O mês de julho foi histórico para a sétima arte, com os recordes de bilheteria de *A Odisseia* e *Homem-Aranha: Um Novo Dia*, resultados também refletidos em suas salas. A rede recebeu 1,4 milhão de pessoas entre 30 de julho e 2 de agosto, alcançando o maior faturamento com ingressos de sua história. A marca tem surfado a boa onda com uma série de ações e estratégias de negócio. Recentemente, lançou no WhatsApp um canal com curadoria de conteúdo própria e duas linhas de colecionáveis, de pins metálicos e dos Minimarks, e sorteios de pelúcias em miniatura (encontrados na base de copos de 1 litro do Snack Bar). "Nosso objetivo é ser mais que um espaço para assistir a filmes, mas, sim, um local de interação e conexão, algo que impacta positivamente a percepção dos paulistanos", afirma Sabrina Salgado, diretora de marketing e clientes da empresa. **(M.G.)**

2º CINE BELAS ARTES *(8,6%)*
3º CINÉPOLIS *(8,5%)*

DIVULGAÇÃO

CAIO GALUCCI/DIVULGAÇÃO (PEÇA) E VAGNER COSTA/SÉRICA/DIVULGAÇÃO (TEATRO)

Plateia do Bradesco e cena de *Piaf – Eu Não Me Arrependo:* programação premiada

Teatro

1º TEATRO BRADESCO *(14,3%)*

Com capacidade para mais de 1 400 espectadores e alta qualidade técnica, a sala localizada no Bourbon Shopping, em Perdizes, sagra-se pela quarta vez consecutiva o melhor teatro da cidade. "Temos uma preocupação constante em oferecer uma agenda diversa, de qualidade e capaz de conversar com diferentes públicos", explica Isabella Oliveira, diretora de conteúdo da Opus Entretenimento, administradora do Teatro Bradesco. Além de grandes espetáculos teatrais, como o musical Piaf – Eu Não Me Arrependo, sobre a cantora francesa Edith Piaf, em cartaz até 29 de setembro, o local recebe shows nacionais e internacionais, performances de stand-up comedy e temporadas de ópera, concertos e balés. Em 2025, o espaço recebeu um público de 300 000 pessoas, número que pode dobrar em 2026 – até julho, 190 000 espectadores estiveram presentes a 180 sessões. Entre as próximas atrações estão João Bosco, em outubro, e novas apresentações de O Céu da Língua, de Gregorio Duvivier, em 2027. **(F.C.)**

2º THEATRO MUNICIPAL *(10,8%)*
3º SALA SÃO PAULO *(6,8%)*

Livraria

1º LIVRARIA DA VILA *(25,6%)*

A concorrência com as lojas on-line e o baixo número de leitores no Brasil não assustam a Livraria da Vila, que há 41 anos aposta no atendimento presencial e na curadoria minuciosa. "A experiência de estar entre prateleiras, folhear um livro, descobrir algo inesperado e conversar com um vendedor-leitor continua sendo única", afirma a CEO Eliana Menegucci, que vê com otimismo o papel das redes sociais na descoberta de novos títulos. TikTok e Instagram, diz ela, têm ajudado a aproximar, sobretudo, os mais jovens dos livros. A rede, que nasceu em uma pequena casa na Vila Madalena, em 1985, ganhou mais uma unidade, no fim do ano passado, na Avenida Paulista *(foto)*. Segundo Menegucci, é a realização de um desejo antigo. "O endereço é um dos maiores ícones culturais de São Paulo", diz. A ideia é aproveitar essa vocação para promover eventos. **(L.P.L.)**

2º NOBEL *(9,7%)* **3º MARTINS FONTES** *(9,65%)*

A unidade da Paulista: foco no atendimento presencial

FELCO/DIVULGAÇÃO

teatro bradesco

administrado por OPUS

SER O TEATRO MAIS AMADO DE SP POR 4 ANOS SEGUIDOS

É UM PRIVILÉGIO QUE SÓ O TEATRO BRADESCO TEM.

APLAUSOS AO NOSSO PÚBLICO!

OS MAIS AMADOS DE SP 2026

1º LUGAR

VEJA São Paulo

Área fechada para shows: endereço estratégico

MARCOS OLIVEIRA/DIVULGAÇÃO

Casa de shows

1º ESPAÇO UNIMED *(11,8%)*

Dono de uma das melhores programações musicais da cidade, o Espaço Unimed tem se destacado com grandes shows nacionais e internacionais todos os meses. Com capacidade para 8 000 pessoas, é um endereço estratégico, maior espaço fechado para shows em São Paulo – acima só ficam arenas e áreas abertas como o Nubank Parque e o Autódromo de Interlagos, que recebem multidões. "Hoje os artistas pensam cada vez mais em grandes experiências em estádios, com cenários, iluminação, vídeo. Mas, ao mesmo tempo, o público passou a esperar uma experiência mais completa. Nós temos essa entrega mais próxima", explica a diretora comercial e artística Silvia Stockler. Em 2025, cerca de 100 000 pessoas passaram pela casa, que recebeu 125 shows. **(T.N.)**

2º BLUE NOTE *(7,6%)* **3º VILLA COUNTRY** *(7%)*

Festival de música

1º LOLLAPALOOZA *(19,1%)*

2º THE TOWN *(13,2%)*

3º BEST OF BLUES AND ROCK *(5,8%)*

FABIO NUNES/DIVULGAÇÃO

Casa noturna

1º VILLA COUNTRY *(7,7%)*

A casa prepara a comemoração de seus 25 anos, celebrados em 2027. "São Paulo é um dos principais mercados de sertanejo do país e a demanda continua muito forte. O gênero deixou de ser algo restrito a um determinado público e hoje conversa com diferentes idades e perfis", conta Marco Antônio Tobal Jr., sócio-diretor do Grupo São Paulo Eventos, que administra o espaço. Além de shows e festas semanais, o local oferece restaurante, cachaçaria, café e bares. Não à toa, é endereço recorrente no topo do pódio da categoria. "Temos um público bastante diverso, concentrado entre 25 e 40 anos, mas percebemos uma presença cada vez maior de jovens, que chegam acompanhando a nova geração do sertanejo", detalha Marco. **(T.N.)**

2º TOKYO *(4%)*

3º CORAÇÃO SERTANEJO *(3,8%)*

Itaquerão: estádio será um dos principais palcos da Copa feminina

JP DRONE/DIVULGAÇÃO

Estádio

1º NEO QUÍMICA ARENA *(26,4%)*

Inaugurada em 2014, em Itaquera, é uma das mais modernas arenas esportivas da América do Sul. Casa do Corinthians, já recebeu partidas da Copa do Mundo de 2014, jogos de futebol masculino e feminino na Olimpíada do Rio 2016, entre outros eventos esportivos. Em 2027, será um dos principais palcos da Copa do Mundo Feminina, sediando dez jogos. Com capacidade para 49 095 pessoas, a arena também recebe festivais de música, feiras e convenções. O complexo conta ainda com opções de alimentação, tour guiado pelos bastidores, loja oficial do Corinthians e um centro especializado em neurodesenvolvimento, voltado ao atendimento de crianças, adolescentes e adultos com transtorno do espectro autista (TEA). "O torcedor encontra aqui um lugar especial, seguro, organizado e preparado para oferecer uma experiência que vai muito além dos noventa minutos de futebol", diz o superintendente Ricardo Okabe. **(D.A.)**

2º NUBANK PARK *(22,9%)* **3º MORUMBIS** *(20,9%)*

URBIA | DIVULGAÇÃO

Refúgio verde: o Ibira segue no coração dos paulistanos

Parque

1º IBIRAPUERA *(37,6%)*

Refúgio verde mais querido da cidade, o Parque Ibirapuera prepara muitas novidades para os próximos meses. Ainda neste ano, será inaugurado um novo espaço gastronômico sob a Marquise, que inclui restaurante e serviço de take away. Em 2027, será concluida a reforma do Pavilhão de Culturas Brasileiras (Pacubra) e também a abertura de um hub multiúso dentro do parque. Queridinho do complexo, o Planetário será modernizado. "Faremos uma reforma mais adiante, mas até o fim de 2026 vamos colocar novos equipamentos, com melhor definição e recursos, para trazer mais entretenimento para a população", revela Roberto Capobianco, presidente da Urbia, concessionária que gere o parque desde 2020 e já investiu 360 milhões reais desde então. Com 72 anos completados no último dia 21, o espaço de lazer com mais de 1,2 milhão de metros quadrados registrou em 2025 seu recorde de visitação: 17 milhões de pessoas. Oásis paulistano, o Ibira segue pulsante. **(T.N.)**

2º VILLA-LOBOS *(13,5%)*

3º DA ÁGUA BRANCA *(5,3%)*

DIA DO BACON
É TODO DIA!
Desde 1976, como
a mais querida
de São Paulo.
milk & mellow
burgers and shakes
VEJA COMO CHEGAR
UNIDADE JK - AV. PRES. JUSCELINO KUBITSCHEK, 101
UNIDADE CIDADE JARDIM - AV. CIDADE JARDIM, 1085
FAÇA SEU PEDIDO AQUI

GASTRONOMIA

FOTOS DIVULGAÇÃO

Cafeteria

1º SANTO GRÃO *(9,9%)*

Pelo terceiro ano consecutivo, o Santo Grão é a cafeteria favorita dos paulistanos. Com a primeira unidade aberta há 23 anos, hoje a rede dispõe de outras seis lojas na cidade. Com um cardápio de cafés variados, a casa é procurada não apenas pela bebida, mas também pelo menu, que vai do café da manhã ao jantar. Segundo o fundador da marca, Marco Kerkmeester, o público frequenta o local também para reuniões, conversas com amigos e pausas para restaurar as energias. Para manter atualizada a curadoria de cafés, a equipe está sempre acompanhando tendências e lançamentos. "Estamos constantemente testando e buscando novas variedades de grãos, novas origens, como as montanhas do Espírito Santo, e novos processos", afirma. **(A.L.)**

2º COFFEE LAB *(6,7%)*

3º UM COFFEE CO. *(6,1%)*

Cerveja

1º HEINEKEN *(13,9%)*

Quando começou a ganhar força no mercado nacional, em 2010, a holandesa Heineken ainda era vista com alguma ressalva — era considerada mais amarga que as amarelinhas do dia a dia e vinha em uma garrafa verde. Hoje consolidada — o Brasil é o maior mercado da marca no mundo em volume —, a cerveja, integrante da categoria premium e produzida em cinco fábricas no país, já faz parte do cotidiano do paulistano. Seja na mesa do bar ou nas reuniões em casa, aparece também nas variações sem álcool, a Heineken 0.0, e na Ultimate *(foto)*, recém-lançada, com 3,5% de teor alcoólico (contra 5% da tradicional), sem glúten e 30% menos calorias. A cervejaria também se aproxima do público por meio de patrocínios a eventos musicais e esportivos e na aposta em projetos próprios, como a Heineken House, no Parque Villa-Lobos, espaço que reúne coworking gratuito, bares e programação cultural. **(S.Y.)**

2º STELLA ARTOIS *(6%)*

3º CORONA *(5,6%)*

Padaria

1º BELLA PAULISTA *(13,4%)*

2º GALERIA DOS PÃES *(7,6%)*

3º CEPAM *(6,8%)*

Empório

1º CASA SANTA LUZIA *(26,1%)*

Inaugurada há quase 100 anos, a Casa Santa Luzia foi eleita o empório preferido dos leitores. Por ali, encontra-se de tudo: comidas prontas congeladas, sobremesas, pães, vinhos em uma robusta adega, bem como outras bebidas, além de frutas e laticínios. Aberta em dezembro de 1926, a loja cresceu com o Jardim Paulista. Desde 1981 no atual endereço, na Alameda Lorena, ocupa mais de 2 000 metros quadrados, tem mais de 500 funcionários e recebe de 4 000 a 7 000 clientes por dia. "Chegar aos 100 anos é motivo de enorme orgulho, mas também amplia nossa responsabilidade em relação ao legado que queremos deixar para as próximas gerações", afirma Daniel Morgado, diretor da casa. Para o futuro, a loja aposta no crescimento digital com as vendas on-line. **(A.L.)**

2º A CASA DO QUEIJO *(10,4%)*

3º SANTA MARIA EMPÓRIO *(7,7%)*

com

VOCÊ

somos mais IBIRA

365 DIAS, 17 MILHÕES DE VEZES

Esse título é da cidade, **é seu e dos milhões de visitantes.**
Junto com nossos parceiros, a Urbia se esforça todos os dias para tornar o Ibira o parque mais amado de São Paulo.

urbia

IBIRAPUERA PARQUE

PREFEITURA DE SÃO PAULO

OS MAIS AMADOS DE SP 2026
1º LUGAR

Colégio/escola particular

1º COLÉGIO PRESBITERIANO MACKENZIE (22,1%)

Integrado ao campus da universidade, em Higienópolis, o Colégio Presbiteriano Mackenzie busca equilibrar uma história de mais de 155 anos com as demandas da educação atual. Para isso, investe em projetos, tecnologia, sistema STEAM (da sigla em inglês Science, Technology, Engineering, Arts, Mathematics, é uma metodologia de ensino que integra diferentes áreas de conhecimento, como artes e matemática), além de competências como autonomia, comunicação e resolução de problemas. "Nosso compromisso é formar jovens preparados para as profissões do futuro, sem abrir mão da formação ética, do pensamento crítico e da consciência de seu papel como cidadãos", afirma Ricardo Cassab, diretor da instituição, que tem 2 842 alunos matriculados na capital – há uma outra unidade em Alphaville. **(L.P.L.)**

2º OBJETIVO (4,7%)
3º DANTE ALIGHIERI (3,8%)

Mackenzie: 155 anos de história e olho no futuro

ROBERTO SETTON

Campus Villa-Lobos: uma das sete unidades

DIVULGAÇÃO

Universidade/faculdade particular

1º CRUZEIRO DO SUL (19,6%)

As transformações digitais que vêm mudando a sociedade também estão no centro da atuação da Universidade Cruzeiro do Sul, eleita a universidade particular mais amada de São Paulo. Uma das pioneiras no ensino a distância (EAD), implementado em 2001, a instituição tem investido em formação em inteligência artificial integrada ao currículo – não apenas nos cursos de tecnologia, mas em diferentes áreas profissionais. "Nosso diferencial está justamente na capacidade de combinar escala e proximidade", afirma o reitor Breno Schumaher. Nos campi Anália Franco, Avenida Paulista, Liberdade, São Miguel, Santo Amaro, Villa-Lobos e Guarulhos, a instituição busca aproximar a formação acadêmica das transformações do mercado profissional. "Por isso, contamos com professores e colaboradores comprometidos com a trajetória dos estudantes e mantemos uma conexão consistente com o mundo do trabalho", acrescenta Schumaher. **(L.P.L.)**

2º MACKENZIE (10,7%) **3º PUC** (7,3%)

Escola de idiomas

1º CULTURA INGLESA (15,1%)

Com um portfólio que inclui ensino de inglês para crianças, jovens e adultos, programas bilíngues para escolas, certificações internacionais e ensino superior, a Cultura Inglesa agora expande sua atuação para a educação básica, com a criação da Cultura Inglesa Bilingual School. Duas unidades, na Vila Mariana e na Mooca, estão recebendo matrículas para aulas que começam em fevereiro de 2027. Até 2030, o planejamento prevê seis escolas em operação, capacidade para aproximadamente 2 400 alunos e investimento total de 90 milhões de reais em obras, tecnologia, treinamento e desenvolvimento pedagógico. "A proposta é combinar excelência acadêmica e formação integral, a partir de referências britânicas e de uma relação próxima entre escola, estudantes e famílias", diz Wilson Diniz, CEO da marca. Com 92 anos de trajetória, a empresa também aposta no crescimento em escala, impulsionado pela entrada no segmento de microfranquias, que exigem um investimento inicial mais baixo. **(A.M.B.)**

2º CNA (11,9%) **3º CCAA** (6,9%)

O colégio que São Paulo escolheu amar

Pelo 2º ano consecutivo, eleito o colégio mais amado de São Paulo.

O carinho de uma metrópole não se ganha por acaso.

É a resposta de famílias que encontram no Colégio Presbiteriano Mackenzie a união entre a excelência no ensino, o afeto dedicado a cada criança e os valores cristãos.

OS MAIS AMADOS DE SP 2026
1º LUGAR
VEJA São Paulo

Colégio Presbiteriano
Mackenzie
São Paulo

CONSUMO

Comércio on-line

1º MERCADO LIVRE *(29,4%)*

Fundado em 1999 pelo empreendedor argentino Marcos Galperin, começou como um site de leilões de produtos usados e rapidamente expandiu-se para outros países da América Latina, região onde é uma das empresas de e-commerce mais populares. Hoje, a gigante de tecnologia é um ecossistema completo de comércio on-line, logística e serviços financeiros. Em setembro, a companhia, que detém os *naming rights* do estádio do Pacaembu, o Mercado Livre Arena, realiza mais uma edição do Mercado Livre Experience, voltado ao trade, e, em outubro, a quarta edição do Meli Music Festival, com atrações como Anitta, Pedro Sampaio, Luísa Sonza e Glória Groove. "Sob a premissa de que 'o melhor está chegando', buscamos constantemente evoluir a experiência por meio da inovação tecnológica, da eficiência logística e do desenvolvimento de serviços financeiros integrados", aponta o diretor-sênior de marketplace do Mercado Livre, André Castilho. **(D.A.)**

2º AMAZON *(21,5%)* **3º SHOPEE** *(18,7%)*

Unidade da Vivara: marca de joias 100% brasileira

DIVULGAÇÃO

Joalheria

1º VIVARA *(31,7%)*

Perto de completar 65 anos de história, em 2027, a Vivara se consolida novamente no topo da preferência dos paulistanos. A marca alcançou 520 pontos de venda pelo país, impulsionada pela abertura de dezessete novas lojas no último trimestre, e segue expandindo o portfólio da linha Life by Vivara com anéis, colares e pulseiras, além dos tradicionais pingentes. A fabricação própria em Manaus (AM) foi o trunfo para driblar a recente alta global do preço dos metais. "Temos muito orgulho de ser 100% brasileiros, com olhos e ouvidos atentos ao que o público gosta e usa. Reforçamos o que acreditamos: joias podem e devem ser usadas todos os dias", afirma Marina Kaufman, presidente do conselho da Vivara. **(H.A.)**

2º TIFFANY & CO. *(9,4%)* **3º HSTERN** *(8,3%)*

Roupa feminina/ masculina

1º ZARA *(18,5%)*

2º RENNER *(16,1%)*

3º C&A *(12%)*

Corredor do Anália Franco: o shopping número 1

IRENE MARTINS/DIVULGAÇÃO

Shopping center

1º SHOPPING ANÁLIA FRANCO *(8,6%)*

Novidades no mix de lojas e investimentos em acessibilidade são alguns dos pontos fortes do Shopping Anália Franco, que conquistou a simpatia dos paulistanos. Em 2026, o endereço recebeu marcas como Asics, Care Natural Beauty e a estreia da americana Skechers na capital. Sala de regulação sensorial, abafadores de ruído e vagas destinadas a pessoas com TEA (transtorno do espectro autista) estão entre as iniciativas para tornar o local mais inclusivo. "Nossa perspectiva é continuar evoluindo de forma consistente. O resultado do primeiro trimestre, com crescimento de 12,5% nas vendas, mostra que existe uma resposta muito positiva do público", resume a superintendente Fabíola Soares. **(H.A.)**

2º CENTER NORTE *(8,3%)* **3º ELDORADO** *(7,3%)*

OS MAIS AMADOS DE SP 2026

1º LUGAR

veja São Paulo

Ser amado por *São Paulo* é estar à altura dela.

UMA CIDADE PLURAL, EXIGENTE E SEMPRE EM MOVIMENTO.

Pelo segundo ano consecutivo, o Shopping Anália Franco foi eleito o Shopping Center Mais Amado de São Paulo, no prêmio Os Mais Amados de São Paulo, da Veja SP.

Shopping Anália Franco. Tudo o que São Paulo ama acontece aqui.

VENHA DESCOBRIR O ANÁLIA

ShoppingAnáliaFranco
Multiplan

Loja de brinquedos

1º RI HAPPY *(41,6%)*

Com mais de 35 anos de história, a Ri Happy, líder no mercado de brinquedos, passa por uma verdadeira revolução. A grande aposta do último ano é o conceito Divertudo, modelo de loja física que reduz o espaço de prateleiras para dar lugar a brinquedotecas, cafés e salas de jogos, ampliando a experiência do cliente. Um exemplo que já adota o modelo é a loja-conceito inaugurada, em junho, no MorumbiShopping. No digital, a rede adota a estratégia de ultraconveniência, que transformou suas 300 unidades em centros de distribuição, oferecendo retirada grátis em até noventa minutos ou entrega expressa em apenas três horas. **(G.D.)**

***2º* PBKIDS** *(10,7%)*

***3º* BMART BRINQUEDOS** *(5,4%)*

Loja express no Aeroporto de Congonhas: 24 horas

CARREFOUR/DIVULGAÇÃO

Supermercado

1º CARREFOUR *(15,8%)*

Celebrando cinco décadas no país, com uma história que se iniciou em 1975 em São Paulo, o Carrefour reafirma o posto de liderança, conquistado no ano passado neste especial, entre os melhores supermercados da capital paulista. Além da diversidade de formatos de loja e serviços, como express, hipermercado e digital, a rede investe em tecnologias que surpreendem o cliente. Uma das novidades é a unidade instalada no Aeroporto de Congonhas, aberta ao público 24 horas por dia. "Inovar, para nós, é democratizar a boa alimentação e estar sempre ao lado do cliente", pontua Marco Parretti, diretor de marketing do Carrefour Brasil. Com apostas que unem autoatendimento, expansão de marcas próprias e digitalização, o gigante do varejo segue na preferência dos paulistanos. **(G.D.)**

***2º* PÃO DE AÇÚCAR** *(15,6%)*

***3º* EXTRA** *(8,3%)*

Primeira unidade-satélite: no Morumbi Town

DECATHLON BRASIL/DIVULGAÇÃO

Loja de artigos esportivos

1º DECATHLON *(26,2%)*

A rede francesa celebra meio século de história em 2026 e 25 anos de operação no Brasil. "O país está entre os dez principais mercados da Decathlon no mundo, reúne cinquenta lojas e vem ampliando sua participação no desenvolvimento de produtos e soluções pensados a partir das necessidades e dos hábitos dos brasileiros, especialmente em categorias como fitness e beachwear, com potencial para integrar o portfólio global da marca", conta Liana Kerikian, diretora de marketing e comunicação da marca no Brasil. Em maio, a empresa inaugurou a primeira unidade brasileira de loja-satélite, no Morumbi Town Shopping. O espaço foi desenhado para oferecer uma experiência mais prática, integrando atendimento físico e digital, com curadoria de ofertas e atendimento personalizado — incluindo consultoria via WhatsApp. Este é mais um passo na estratégia de evolução do varejo da Decathlon, com expansão em regiões de alta densidade e adaptação dos formatos de loja. **(A.M.B.)**

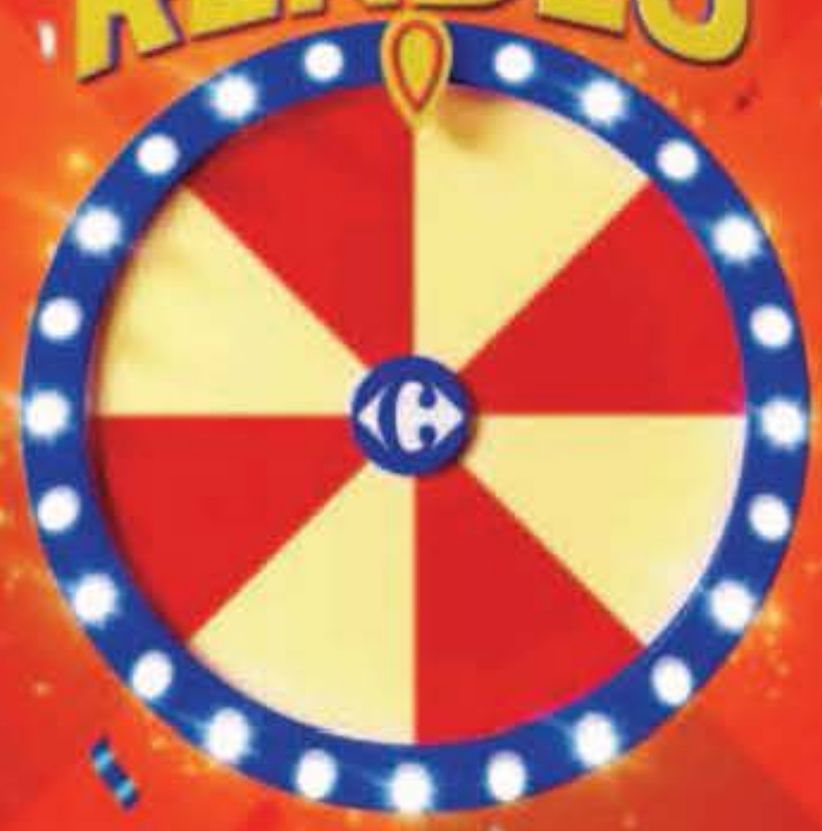
***2º* CENTAURO** *(16,1%)* ***3º* ADIDAS** *(13,3%)*

Aniversário Carrefour

OS MAIS AMADOS DE SP 2026
1º LUGAR Veja São Paulo

PROMOÇÃO

COMPROU, GANHOU GIROU RENDEU



Ganhe 1 experiência à sua escolha!*

Manicure | Barbearia | Fitness & Bem-Estar | Cursos

Mais de **R$ 18 milhões** em prêmios.
Todo Cliente Meu Carrefour ganha.

O melhor jeito de agradecer é fazendo um aniversário em que todo Cliente Meu Carrefour participante ganha.

Obrigado a todos os clientes que nos escolhem diariamente!

meu Carrefour
Promoção exclusiva para Cliente Meu Carrefour.
Baixe o app e participe!

Para mais informações, consulte o regulamento.

Participação: de 27/8 a 23/9/2026, para clientes ativos do Programa Meu Carrefour, exclusivamente via App Carrefour. **Giros na roleta:** até 5/10/2026. *A cada cupom fiscal de compra válido, observados os locais de compra Carrefour participantes e valores mínimos de compra, a saber: (i) lojas Carrefour, Hiper - acima de R$ 200,00, Super/Bairro - acima de R$ 100,00, Express - acima de R$ 50,00; (ii) Postos de Combustíveis - acima de R$ 170,00; (iii) Drogarias -acima de R$ 70,00; (iv) E-commerce Food acima de R$ 400,00; e (v) E-commerce Não-Food acima de R$ 1.500,00, conforme regulamento, **emitido no CPF do participante,** este receberá 1 (uma) chance de girar a roleta, para (a) escolher 1 Experiência dentre as disponíveis, que poderá variar de acordo com a sua região e, ainda, (b) concorrer a 1 (um) cartão pré-pago do Carrefour, sem função saque e transferência, de até R$ 700,00. Usando o Cartão Carrefour, direito a 1 (uma) chance extra por cupom fiscal válido. **LIMITES POR CPF:** até 5 cupons fiscais válidos; até 10 giros no total, se todas as compras forem no Cartão Carrefour; até 10 diferentes Experiências e 1 cartão. Consulte as demais condições de participação e premiação nos regulamentos disponíveis no App Carrefour. Vale-brinde autorizado SPA/MF. Imagens ilustrativas.

Carrefour
Alimente o seu melhor.

CASA E DECORAÇÃO

Peças da Zara Home: design contemporâneo e minimalista

TRANSPARENTE/DIVULGAÇÃO

Loja de móveis e decoração

1º ZARA HOME *(13,4%)*

A marca de decoração do Grupo Inditex chegou em 2012 a São Paulo, onde mantém quatro lojas, além de e-commerce, que entrega para todo o Brasil. Nos pontos de venda físicos e também no digital é possível encontrar linhas para decoração, utilidades domésticas e artigos de cama, mesa e banho, em geral. Tudo com design contemporâneo, minimalista e sofisticado. Há ainda artigos de papelaria, fragrâncias para o lar, linhas de homewear e produtos para pets. Um destaque atual vai para as coleções de mobiliário e de objetos, disponíveis no site, assinadas pelo arquiteto belga Vincent Van Duysen. **(V.B.)**

2º ARTEFACTO *(7,4%)* **3º WESTWING** *(6,1%)*

Construtora/ incorporadora

1º CYRELA *(12,1%)*

2º EZTEC *(6,8%)*

3º GAFISA *(6%)*

Loja de materiais de construção

1º LEROY MERLIN *(49,5%)*

2º C&C *(9,6%)*

3º TELHANORTE *(9,3%)*

SAÚDE E BEM-ESTAR

Farmácia/drogaria

1º DROGARIA SÃO PAULO *(26,8%)*

A Drogaria São Paulo é reconhecida na categoria pela quinta vez consecutiva. Este ano foi marcado por um grande movimento da empresa em direção ao esporte, acompanhando a realização da Copa do Mundo. Em junho, a marca, que pertence ao grupo DPSP (que também inclui a Drogaria Pacheco, do Rio), esteve presente na Arena Brasileira, evento realizado no Parque Ibirapuera, combinando transmissões de jogos com shows e ativações. A participação veio de uma estratégia de comunicação da marca para fortalecer ainda mais a relação com os paulistanos. Outra novidade será a realização, em 20 de setembro, da primeira edição da corrida Em Movimento, com o intuito de promover experiências que vão além do varejo farmacêutico e fortaleçam a conexão com o consumidor. "Mais do que uma corrida, queremos criar uma plataforma de esporte e saúde que inspire as pessoas a se cuidarem por meio da prática esportiva e de escolhas mais saudáveis no dia a dia", afirma Adriana Brito, diretora de marketing da DPSP. As inscrições para o evento na capital paulista vão até o dia 16 pela plataforma ativo.com. **(M.G.)**

2º DROGASIL *(23,2%)* **3º DROGA RAIA** *(21,5%)*

Spa/centro de bem-estar e estética

1º BUDDHA SPA *(18,7%)*

Com cerca de 120 unidades em São Paulo (interior, capital e Grande São Paulo), o Buddha Spa vem se consolidando como a maior rede de spas urbanos da América Latina. Ele oferece cerca de trinta tipos de terapias, desde massagens corporais e banhos, a tratamentos estéticos avançados e serviços focados no bem-estar. Entre as novidades, está a terapia batizada de Yin Yang. Ela une a firmeza terapêutica do shiatsu com a suavidade da massagem relaxante, resultando em uma experiência sensorial que ativa a circulação local, aumenta a oxigenação, estimula o retorno venoso, além de restabelecer o fluxo de energia vital, proporcionando alívio físico e mental. **(V.B.)**

2º SPA L'OCCITANE *(10,7%)* **3º ONODERA** *(5%)*

OS MAIS AMADOS DE SP 2026

1º LUGAR

veja São Paulo

Drogaria São Paulo

Desde 1943, *cuidar* do paulistano é nossa *melhor memória*.

Obrigado por escolher a Drogaria São Paulo.

Convênio médico/ plano de saúde

1º SULAMÉRICA SAÚDE (26,6%)

Com 130 anos de história, o plano SulAmérica Saúde destaca-se em São Paulo pela digitalização humanizada de seu atendimento – modelo que visa facilitar a utilização do aplicativo para todos, incluindo aqueles que não são familiarizados com o mundo digital, como os mais idosos. A seguradora investiu no relançamento de seu app, trazendo uma arquitetura de navegação mais simples que garante maior autonomia aos usuários. Ao aliar recursos eficientes de telemedicina a canais ágeis, a marca descomplica a jornada de cuidado diário. "Para nós, inovar é simplificar a experiência e ampliar o acesso sem abrir mão da qualidade, do acolhimento e da confiança", pontua a CEO Raquel Reis. **(G.D.)**

2º BRADESCO SAÚDE (18,2%)
3º AMIL (13,1%)

Hospital

1º SÃO LUIZ (20,7%)

Perto dos 90 anos, o hospital investe na ampliação de leitos (são previstos mais 2 700 até 2028) e incorporação de tecnologias para alta complexidade. "O objetivo é trazer um cuidado mais integrado, desde o acolhimento no pronto-socorro, uma assistência mais segura e mais humanizada", aponta José Jair James de Arruda, vice-presidente da Rede D'Or São Luiz. A unidade do Itaim é dona do maior parque de tecnologia de cirurgia robótica do país. Nos últimos anos, a rede apostou na diversificação de robôs cirúrgicos para operações de quadril e joelho. E em 2026 inaugurou uma nova Central de Material e Esterilização (CME), no subsolo do complexo Vila Nova Star. Com 1 000 metros quadrados, conta com capacidade para 10 000 cirurgias por mês. **(L.M.)**

2º ALBERT EINSTEIN (12%)
3º HOSPITAL DAS CLÍNICAS (6,1%)

Unidade Marco 100: recém-inaugurada, celebra o centenário do Fleury

FOTOS DIVULGAÇÃO

Laboratório de análises clínicas

1º FLEURY (18,6%)

Campeã pela quinta vez consecutiva, a rede completa seu centenário em meio a uma nova etapa de crescimento. Neste ano adquiriu o FEMME – Laboratório da Mulher, o Laboratório São Lucas, no interior paulista, e inaugurou a Unidade Marco 100, em celebração ao aniversário, com o serviço Fleury Life Care, focado na longevidade. Fundamentado em seis pilares (alimentação, movimento, sono, gerenciamento do estresse, menopausa e saúde sexual e conexão social), ele oferece tecnologias como o diagnóstico de relógio epigenético, que determina a idade biológica do paciente. "Somos uma marca que se reinventa para atender melhor", afirma Patrícia Maeda, presidente de Negócios B2C do Grupo Fleury. **(L.M.)**

2º A+ (11,9%) **3º DELBONI** (11,8%)

Maternidade

1º SÃO LUIZ STAR (28,6%)

Desde a inauguração, em 2022, a maternidade na Vila Olímpia foca em tecnologia de ponta. No último ano, o investimento foi direcionado para gestações de alto risco, com equipe multiassistencial. "O cuidado vai desde o pré-natal até um cuidado semi-intensivo e, caso necessário, intensivo, porque temos uma UTI ultracomplexa para atender qualquer tipo de paciente", conta o vice-presidente da Rede D'Or São Luiz, José Jair James de Arruda. Os serviços de saúde incluem geneticista e estudo hemodinâmico dos bebês, tudo para melhores diagnósticos de malformações congênitas, além do Point of Care, destinado a detectar de forma precoce hipertensão arterial nas mães. Para acompanhar os pacientes depois do nascimento, foi estabelecido um programa de follow-up, com monitoramento de crescimento e suporte familiar. **(L.M.)**

2º PRO MATRE (19,2%) **3º SANTA JOANA** (11,8%)

Academia

1º SMART FIT (19,2%)
2º ACM (10,6%)
3º BODYTECH (7,5%)

Sala de parto da maternidade: conforto e segurança

São Paulo não para. Muda, cresce, se reinventa. E, em meio a tantas escolhas, escolheu a SulAmérica mais uma vez.

A SulAmérica foi eleita o plano de saúde mais amado de São Paulo, um reconhecimento ainda mais especial no ano em que celebramos 130 anos cuidando de pessoas.

Obrigada, São Paulo.

SulAmérica | 130 ANOS

Na sua vida. Pra vida toda.

SERVIÇOS

Banco

1º **ITAÚ** (26,2%)

2º **BRADESCO** (14,6%)

3º **NUBANK** (13,1%)

Posto de combustível

1º **IPIRANGA** (28,1%)

2º **SHELL** (22,9%)

3º **BR** (15,5%)

A área da piscina, recém-reformada, e prato do novo Ritus: boas-novas

Hotel executivo

1º HILTON SÃO PAULO MORUMBI (12,4%)

Localizada na região da Berrini, um dos principais polos empresariais da capital, a unidade do grupo Hilton vence a primeira disputa da categoria, que estreia este ano neste especial. Um prêmio que joga luz sobre uma série de ações que vem promovendo. "Entramos em uma nova era, pautada por um olhar contemporâneo para a hospitalidade. Redesenhamos espaços estratégicos, unindo sofisticação, funcionalidade e conforto", aponta o gerente-geral, Klaus Ziller. Entre as principais ações estão a renovação completa dos apartamentos executivos, que ganharam design mais clean, a reforma da área da piscina no rooftop, com uma vista panorâmica da cidade, e a inauguração do bar e restaurante de cozinha autoral brasileira Ritus. "Numa metrópole como São Paulo, que pulsa 24 horas e dita o ritmo dos negócios no Brasil, estar entre os finalistas desta categoria, especialmente por voto popular, é a validação de que as nossas inovações estão ressoando diretamente com o nosso cliente", completa Ziller. **(F.C.)**

2º **TIVOLI MOFARREJ** (7,1%) 3º **BLUE TREE PREMIUM** (6,9%)

FOTOS TADEU BRUNELLI/DIVULGAÇÃO

Suíte do Rosewood: o mais luxuoso da cidade

RUY TEIXEIRA/DIVULGAÇÃO

Hotel de luxo

1º ROSEWOOD (11,5%)

Prestes a completar cinco anos de operação, o Rosewood São Paulo é o grande vencedor entre os hotéis da categoria de luxo da capital paulista. Dentro do complexo Cidade Matarazzo, o oásis urbano consolidou sua vocação para as artes com apoio a eventos como a SP-Arte e a ABERTO5, além de mostras internas ocupando os corredores. No último ano, o empreendimento diversificou suas experiências ao lançar novidades como o Muvuca, seu primeiro vinho autoral em parceria com a vinícola paulista Casa Tés. "O Rosewood é um ecossistema de lifestyle, cultura e bem-estar. Queremos atuar como uma plataforma viva que celebra o melhor do Brasil", afirma a diretora-geral, Marie-Bérengère Chapoton. **(H.A.)**

2º **PALÁCIO TANGARÁ** (9,4%) 3º **FASANO** (8,9%)

SÃO LUIZ

OS MAIS AMADOS DE SP 2026

1º LUGAR

VejaSãoPaulo

O hospital que São Paulo conhece, confia e escolhe

Mais uma vez, o São Luiz é eleito o hospital **Mais Amado de SP**

São 10 unidades com o melhor da medicina e os profissionais mais capacitados para cuidar de você e sua família

Muito obrigado, São Paulo!

São Luiz Alphaville | São Luiz Anália Franco | São Luiz Campinas | São Luiz Guarulhos | São Luiz Itaim
São Luiz Jabaquara | São Luiz Morumbi | São Luiz Osasco | São Luiz São Bernardo | São Luiz São Caetano

rededor.com.br

Registro, Nome e RTs em rededor.com.br

REDE D'OR

Entrega por drone: serviço já disponível em Barueri

FOTOS DIVULGAÇÃO

Aplicativo de delivery

1º IFOOD *(50,9%)*

Celebrando quinze anos de trajetória em 2026, a empresa começou como um guia de cardápios impresso, o Disk Cook, e evoluiu para o aplicativo que hoje movimenta mensalmente 180 milhões de pedidos, feitos por mais de 65 milhões de clientes em cerca de 2 800 cidades brasileiras. "Somos uma plataforma que gera negócios e está presente em cada vez mais momentos da vida do brasileiro, da comida ao supermercado, da farmácia ao pet shop", define Ana Gabriela Lopes, vice-presidente de marketing do iFood. Em 2025, a marca começou a testar entregas por drones em Sergipe, novidade que chegou neste ano a Barueri, na Grande São Paulo. A modalidade visa cobrir rotas com altas taxas de rejeição pelos entregadores. Nos dias 16 e 17 de setembro, no São Paulo Expo, prevê reunir um público de 12 000 pessoas na feira voltada ao setor de alimentação iFood Move 2026. **(A.M.B.)**

2º 99 FOOD *(17%)* **3º KEETA** *(7,8%)*

Prateleiras em loja da Petz: ecossistema completo

Pet shop

1º PETZ *(30%)*

Fundada em 2002, em São Paulo, a Petz nasceu como Pet Center Marginal e, em 2015, passou por um rebranding que consolidou a marca como um ecossistema de produtos, serviços, saúde e bem-estar para pets. Com 265 unidades em todo o Brasil, a empresa busca acompanhar os diferentes momentos da vida dos animais de estimação. Para isso, oferece produtos de diversos segmentos, como brinquedos, itens de higiene e acessórios, além de serviços de banho e tosa, atendimento veterinário, adestramento e outras soluções. Tecnologia, eficiência operacional e experiência do cliente foram as áreas nas quais a empresa concentrou seus investimentos mais recentes. Outra aposta é a integração entre os mundos físico e digital para oferecer ao tutor soluções de forma mais conveniente. "O pet shop do futuro é mais que só uma loja, é um ecossistema completo, que consegue acompanhar o tutor em diferentes momentos", aponta o diretor de marketing, Caio Bernardo. **(D.A.)**

2º COBASI *(25,1%)* **3º PETLAND** *(5,2%)*

Locadora de veículos

1º LOCALIZA *(31,4%)*

2º MOVIDA *(15,9%)*

3º UNIDAS *(4,1%)*

Operadora de telefonia

1º VIVO *(40,5%)*

2º CLARO *(31,1%)*

3º TIM *(16,2%)*

Companhia aérea

1º LATAM AIRLINES *(24,9%)*

2º AZUL *(14,9%)*

3º GOL LINHAS AÉREAS *(13,7%)*

LATAM AIRLINES

SÃO PAULO AMA IR MAIS ALTO

A LATAM foi escolhida como a **1ª colocada na categoria Companhia Aérea Preferida do prêmio Os Mais Amados de São Paulo 2026**. Uma conquista que reconhece a nossa forma de aproximar as pessoas de seus destinos, unindo a conectividade à hospitalidade que faz cada passageiro se sentir bem recebido em qualquer lugar.

Obrigado por nos escolher.

OS MAIS AMADOS DE SP 2026
1º LUGAR
Veja São Paulo

Conexões urbanas

Criadora da capa e das artes internas desta edição de OS MAIS AMADOS DE SP, a artista visual Joana Lira mistura a herança cultural do Recife com a estética paulistana

Vanessa Barone

De cenografia para o Carnaval de Recife, sua cidade natal, a ladrilhos hidráulicos para a Dalle Piagge, passando por louças para a Tok&Stok e embalagens para perfumes da L'Occitane. A artista visual Joana Lira, 50, faz de seu traço uma verdadeira ponte multicultural, que une a poesia estética da capital pernambucana à solidez cinzenta de São Paulo. São dela as ilustrações estampadas na capa e ao longo da matéria especial sobre a pesquisa OS MAIS AMADOS DE SP *(leia a partir da pág. 10)*.

Radicada na cidade desde 1999, Joana nunca perdeu o sotaque cativante do Recife, nem abandonou o estilo figurativo e multicolorido que remete à cultura de seu estado. "Deixar a minha cidade natal me fez intensificar o meu estilo, honrar o lugar de onde eu vim", diz a artista, ligada às raízes, mas também uma admiradora do caos urbano que faz de São Paulo um polo de diversidade. "Cheguei aqui impulsionada pela antena parabólica do mangue." E não parou mais.

Formada em design gráfico na Universidade Federal de Pernambuco, Joana montou seu ateliê em uma simpática casinha na Vila Madalena, local de trabalho, mas também de encontros. "Vivo de fazer desenho e arte. Mas gosto mesmo é de gente", diz a artista, que, aos 25 anos, começou a criar a cenografia urbana do Carnaval de Recife, atividade que manteve por dez anos. Nas palavras dela, "vestia a cidade para a festa", uma das folias mais tradicionais do Brasil. "Só parei quando senti que estava me repetindo. Daí, encerrei esse ciclo para experimentar coisas novas."

Entre essas coisas está a feliz parceria com empresas como a Tok&Stok e a Leroy Merlin (eleita neste especial a melhor loja de materiais de construção), para quem a artista desenhou louças e revestimentos, respectivamente. "São parcerias que abraçam as minhas ideias suspirantes", revela Joana, uma criadora em tempo integral. "Tenho muitas ideias em noites de insônia e quando estou no banho", conta ela, que diante de um novo trabalho atravessa momentos de angústia, até encontrar o traço. "Tem vezes que o desenho começa pela escrita. Isso me faz ter insights."

Ouvir podcasts a estimula com diferentes assuntos e ajuda a formar repertório para desenvolver sua arte. Para Joana, um trabalho concluído não é a única fonte de satisfação. "Hoje, eu observo o processo, consigo degustá-lo." ■

TIAGO LUBAMBO/DIVULGAÇÃO

FOTOS DIVULGAÇÃO

Cenografia para o Carnaval *(no alto)*, revestimentos para a Leroy Merlin *(acima)*, mural no Recife *(à dir.)* e a artista: influência pernambucana

JOÃO DE HOLANDA/DIVULGAÇÃO

FLAVIA VALSANI/DIVULGAÇÃO

Empena no Minhocão *(acima)* e pintura acrílica sobre papel, de 2025: suportes variados

NINO ANDRÉS/DIVULGAÇÃO

Estampas de produtos: pratos para a Tok&Stok *(à esq.)* e embalagem da L'Occitane

EVENTO

Taça cheia

Sucesso de público, a primeira edição de VEJA Comer & Beber Wine Fest reúne 2 500 fãs de vinho no Shopping JK Iguatemi

TEXTO Marcel Miwa FOTOGRAFIA Wanezza Soares

Mais de 2 500 aficionados por vinho compareceram, no último fim de semana, à primeira edição de VEJA Comer & Beber Wine Fest, que lotou o espaço de eventos do Shopping JK Iguatemi. Com uma taça em punho — de cristal da importadora Tanyno, que também apresentou seu ótimo portfólio de brancos e tintos —, o público provou mais de 150 rótulos, disponíveis em 21 estandes e comprou garrafas com desconto.

"O sucesso do evento se deve ao perfil dos vinhos. A seleção focou na bebida com baixa intervenção, pequena produção e alta qualidade, além da diversidade de estilos", afirma Arnaldo Lorençato, editor-executivo de VEJA SÃO PAULO e responsável pela curadoria gastronômica do festival.

A escolha dos expositores ficou a cargo do sommelier e curador do evento Léo Reis, com uma carreira de duas décadas no segmento. "Fizemos uma dupla curadoria. Primeiro, dos importadores e das vinícolas, e depois dos rótulos que cada um poderia trazer para o evento", explica.

Durante o evento, foram apresentados rótulos em primeira mão no Brasil. A Oinos trouxe exemplares da vinícola Cantalapiedra com foco na variedade verdejo, mas vinificada de forma borgonhesa. A Tanyno acabou de fechar um acordo de distribuição do champanhe Tarlant — Gabriel Tarlant, membro da 13ª geração da família à frente da vinícola biodinâmica, e mostrou as versões brut zero e brut rosé.

O festival, aliás, foi um parque de diversões para os apaixonados por champanhe. A importadora Anima Vinum levou duas versões "new wave" da Côte de Bars, parte da região francesa de Champagne onde estão surgindo novas e ótimas vinícolas. A ratafia de Champagne do produtor Chavost, um raro vinho doce e licoroso, foi outra opção, trazida pela Vinho Veritas.

Também estavam em destaque os laranjas. É o caso do espumante pét-nat laranja La Maca Beu, de Nuria Renom, trazido pela Gavinho, o Léo Dirringer Virose 2024, da Alsácia, na França, da importadora Peso da Régua, e do brasileiro Vivente Laranja, feito com chardonnay e muscat. As importadoras Vinho Veritas e Barbagianni e o projeto Era dos Ventos também trouxeram boas opções.

Entre os campeões de vendas no festival, Emiliana Medauar, da jovem importadora Emi Wine, se surpreendeu com a procura pelo branco português Quinta das Marés Jampal: "Acredito que a curiosidade por uma casta local de Lisboa e pouco conhecida encantou os visitantes". Dani Lopes, da vinícola Vinhas do Tempo, em Monte Belo do Sul, na Serra Gaúcha e que conta com distribuição da Cave Léman, ficou surpreso ao ver suas garrafas se esgotarem logo na metade do se-

Sucesso de público: 2 500 visitantes em dois dias

Vinícolas e importadoras
Anima Vinum
Arte da Vinha
Barbagianni
Cave Léman
Cépage Vinhos
de la Croix Vinhos
Emi Wine
Era dos Ventos
Gavinho
Monte Astral
Oinos
Peso da Régua Vinhos
Tanyno
Uva Vinhos
Vinhas do Tempo
Vinho Veritas
Vivá Vinhos Naturais
Vivente
Weinkeller Vinhos
Wines4U
Zeroonze Vins

Restaurantes
D.O.M./Dalva e Dito
Osso

Expositores
Forno Fecchio
Pardinho Artesanal
Premium Lindoia
Rossio de Abrantes

Dupla de sommeliers: Luciano Freitas *(acima)*, do D.O.M., e Danilo Camargo, do Notre Vin

Roberta Kuroda, da importadora Oinos: rótulos europeus

Evento no JK Iguatemi: Marina Person, atriz de *Isabel*, entre Léo e Lorençato; Juan Alba na Tanyno e o estande da Weinkeller

gundo dia de evento. "Não costumo apresentar meus vinhos em festivais, mas confio no trabalho do Léo Reis", diz o vinhateiro brasileiro.

No estande da Wines4U, a busca foi pelo tinto sul-africano Lowerland Tolbos Tannat. A curiosidade também esvaziou as garrafas do vinho branco alemão Julius Trocken Sylvaner, trazido pela Weinkeller, especializada em rótulos alemães. O formato da garrafa bocksbeutel, aquela achatada e abaulada, típica da região da Francônia, funcionou como bom chamariz. Na importadora Cépage, dedicada aos franceses, o primeiro rótulo a se esgotar foi o Beaujolais Blanc do Domaine Joubert.

Saciaram o apetite dos enófilos pratos de dois dos melhores restaurantes paulistanos, o cinco-estrelas máximas por VEJA COMER & BEBER D.O.M., em parceria com o Dalva e Dito, ambos do chef Alex Atala, e o Osso, churrascaria número 1 da cidade pelo guia anual e filial de uma casa do chef Renzo Garibaldi, na capital do Peru. ■

PATROCÍNIO
LATACHE CAPITAL
APOIO
GEELY
ROSSIO
PARCERIA
TANYNO
PREMIUM
ticket 360.com
REALIZAÇÃO
Abril

Piscina ao ar livre: paisagem nativa como moldura

FOTOS NIKO FIGUEIREDO/DIVULGAÇÃO

Bonita por natureza

Com apenas oito suítes, a recém-inaugurada Vila Figo aposta em hospedagem intimista no coração de Trancoso

Graziella Iacocca

É certo que Trancoso é um dos destinos mais charmosos do Brasil. O vilarejo, a poucos quilômetros de Porto Seguro, no sul da Bahia, parece ter uma atmosfera só sua, alheia ao resto do mundo. Basta pisar no Quadrado para que os pés esqueçam os calçados fechados e o astral fique mais leve.

Para quem não conhece, a praça no alto da colina é o coração de Trancoso, com ruas de terra batida e casinhas coloridas que abrigam lojas e restaurantes. Na ponta do gramado, a famosa igrejinha de São João Batista dá as costas para o mar. Principal cartão-postal da cidade, é destino disputado por noivos de todo o mundo.

A poucos passos da capela, em uma área de 10 000 metros quadrados de mata nativa, encontra-se a Vila Figo, hotel boutique com apenas oito suítes. O reduzido número de hóspedes permite uma hospitalidade intimista e personalizada, incluindo um atento serviço de concierge encarregado de adequar a experiência às necessidades de cada um. De ajuda para organizar a programação do dia aos pequenos cuidados, como providenciar cookies caseiros para a viagem de volta ao aeroporto, são os detalhes que melhor traduzem a maneira como o hotel funciona. É possível, inclusive, reservar toda a propriedade para um mesmo grupo

Suíte com vista para o mar: o melhor canto do Quadrado

Decoração rústica: conforto e charme nos detalhes

Restaurante Doma: ambiente integrado à natureza

Bem-estar: sauna a vapor e banheira de gelo com vista para o verde

FOTOS NICO FERELI/DIVULGAÇÃO

A natureza dá boas-vindas na recepção do hotel *(acima)*; lagostas servidas no Doma e ceviche preparado com laranja e peixes frescos do dia: gastronomia em destaque

GRAZIELLA IACOCCA

GRAZIELLA IACOCCA

Charme local: na praça, mesas ao ar livre iluminadas por lamparinas

GRAZIELLA IACOCCA

VEJA SP VIAGEM

A designer viajou a convite da Vila Figo

— alternativa interessante para grandes famílias, casamentos ou eventos corporativos. "Nosso diferencial está na escala pequena, que nos permite oferecer uma hospitalidade muito próxima e personalizada. Para nós, luxo é conhecer o hóspede pelo nome, entender suas preferências e fazer com que ele se sinta em casa", afirma o mineiro Felipe Tiradentes, fundador do projeto, que acompanha de perto a operação ao lado da esposa, Laís.

O casal tem uma relação antiga com Trancoso e também uma história pessoal com o endereço: anos antes de se mudar com a família para a vila, celebrou o próprio casamento na igrejinha de São João Batista, com festa ali mesmo, no terreno onde hoje fica o hotel.

Juntos, cuidam de cada detalhe desde o início do projeto, da criação de mobiliário exclusivo para o restaurante à escolha do enxoval de cama, mesa e banho, assinado pela Trousseau. Nas suítes, a decoração combina madeira e tons naturais, seguindo a tendência do estilo rústico-chique tão presente no vilarejo. Mas nada compete com a beleza da natureza nativa, cuidadosamente integrada aos ambientes.

Na área de bem-estar, a programação inclui aulas de ioga ao redor da piscina, massagens, sauna a vapor e banheira de gelo com vista para o verde. O hotel conta ainda com academia equipada com modernos aparelhos Technogym.

A gastronomia merece destaque. O hotel abriga o restaurante Doma, também aberto ao público. Sua cozinha aposta na parrilla, combinando frutos do mar e cortes bovinos nobres, em cardápio assinado pelo chef Jorge Vicentini. O café da manhã, incluso na diária, reúne opções à la carte e bufê servido no deque com vista para o mar. É comum os proprietários, ou até mesmo o padre da igreja, passarem por ali para um café e um bom papo, confirmando o ambiente intimista da Vila Figo.

Para quem deseja ampliar a experiência, Felipe também participa da gestão de outros restaurantes na cidade. No próprio Quadrado, o Flô, com culinária contemporânea assinada por Guilherme Córdova, é uma boa escolha para jantar, depois de circular pelas ruas iluminadas com charmosas lamparinas de palha. Para o almoço, o Praia Flô leva a mesa para perto do mar, com menu dedicado aos ingredientes locais e assinado pelo chef Pedro Couto. Vale provar o delicioso ceviche preparado com o peixe fresco do dia, de preferência com os pés descalços na areia e um drinque na mão, esperando com calma o sol se pôr no horizonte. ■

Vila Figo. *Diárias a partir de R$ 2 900 (suíte para 2 pessoas, com café da manhã). www.vilafigo.com.br @vilafigotrancoso*

GEELY EX5 EM-i

SUA GRANDE JORNADA COMEÇA AGORA

O super híbrido plug-in mais eficiente do Brasil.

MELHOR COMPRA
QUATRO RODAS
2026
HÍBRIDOS ATÉ R$ 200.000

SEE THE WORLD IN FULL

GEELY

SAIBA MAIS

IBAMA PROCONVE HOMOLOGADO

No trânsito, enxergar o outro é salvar vidas.

*Eficiência de 0,55 MJ/km nas versões GEELY EX5 EM-i PRO e GEELY EX5 EM-i MAX. Conforme INMETRO, calculada nos termos da Portaria INMETRO nº 169/2023. Esta afirmação está em conformidade com os critérios técnicos e legais vigentes. Confira informações completas no site geelybrasil.com.br.

ROBERTO SETTON

RESTAURANTES

Arnaldo Lorençato | *alorencato@abril.com.br*

Mesa gaúcha em versão contemporânea

FOTOS RICARDO DANGELO

✪✪✪ Com uma vista impactante de parte da cidade, o **Baio Cozinha Sulista** ocupa o 23º andar do hotel W São Paulo. Enquanto se aprecia o skyline, saboreiam-se pratos de uma cozinha que encontra raízes na culinária do Rio Grande do Sul. É o que propõe o consultor gaúcho Tuca Mezzomo, do pausa-do Charco, que deve retornar no Itaim Bibi. Não se fala aqui de receitas clássicas, mas reinterpretadas à moda do cozinheiro, com uma marca autoral e cosmopolita. A elaboração, feita com brilho, cabe à equipe liderada pelo chef-executivo do W Thomaz Leão. Em um forno espanhol onde o calor lambe os ingredientes com intensidade, são assados tenros corações de galinha para assentá-los em creme de cebola confitada ao vinho marsala com um crocante de milho semelhante a uma tortilha, broto de ervilha e picles de maxixe que quase não se notavam (R$ 78,00). Outra opção de entrada, o crudo de ro-balo com os cubos do peixe envoltos em salsinha e com um aguachile mexicano abrasileirado pela uvaia ganha a adição de pimenta jalapeño, gel de pêssego lactofermentado, capu-chinha e azeite de hortelã (R$ 112,00). Conquista o paladar pelo frescor e pela acidez, além de um toque de doçura do pêssego. Feito com batata-doce-roxa, o nhoque ganha creme de queijo de cabra, praliné de noz-pecã e chips de tubérculos (R$ 92,00). A maçã laminada como um mil-folhas é disposta sobre um tiquinho de crumble de amêndoa com creme inglês de canela e sorvete de leite (R$ 58,00). Não deixe de pedir o tanino (R$ 40,00), ótimo drinque não alcoólico. É feito de ja-buticaba e semente de papaia, que traz um leve e delicioso travo amargo. Trata-se de uma criação da bartender Rachel Louise, gerente de bar do hotel. *Rua Funchal, 65, 23º andar (W São Paulo), Vila Olímpia, ☎ 93452-2626 (100 lugares). 12h/15h e 19h/23h (sáb. almoço 13h/16h; dom. almoço 11h/15h). (R$ 220,00). Aberto em 2024. $$$*

Costela, maçã laminada, aguachile de robalo e drinque tanino: pedidas do Baio Cozinha Sulista, com menu de Tuca Mezzomo

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTA EDIÇÃO

Faixas de preço por pessoa
Refeição com couvert, um prato de custo médio, sobremesa, água mineral e serviço

**$** até R$ 198,00
**$$** R$ 199,00 a 288,00
**$$$** R$ 289,00 a 506,00
**$$$$** a partir de R$ 507,00

Cotações
Péssimo
✪ Fraco
✪✪ Regular
✪✪✪ Bom
✪✪✪✪ Ótimo
✪✪✪✪✪ Excelente

Serviço
WhatsApp
Rolha
Acessibilidade

LIGIA SKOWRONSKI

EMPÓRIO GOURMET

Vão se multiplicando os inquilinos gastronômicos do Mata São Paulo, complexo que também reúne cultura, moda e compras, no antigo Hospital Matarazzo. O recém-chegado é o **Mercato Mata Città** *(foto)*, coladinho ao restaurante homônimo. Este pequeno empório culinário de 162 metros quadrados opera em soft opening desde 21 de agosto — até a virada do mês, funciona das 10h às 20h e, depois da inauguração oficial, marcada para 1º de setembro, até as 22h. Por lá, podem ser encontradas dezoito linhas próprias, que incluem pães frescos todos os dias. O mix de produtos reúne também azeites, massas, molhos, condimentos, biscoitos, doces, chocolates, cafés e chás, além de uma seleção de itens para casa, cozinha e presentes. Outro ponto que deve chamar a atenção é a adega, com quase 1 000 rótulos, de países como Itália, Espanha, França, Portugal, Estados Unidos, Austrália, Alemanha, Hungria, Brasil, Chile e Argentina. As gôndolas são ocupadas com 20% de produtos importados. Todo o restante é fabricado lá mesmo ou vem de fornecedores selecionados. "A proposta não é reproduzir um supermercado tradicional, mas criar uma experiência de curadoria gastronômica e de lifestyle", explica Alex Allard, idealizador do complexo. *Alameda Rio Claro, 260, Bela Vista.* ♿

Mais bares de vinho

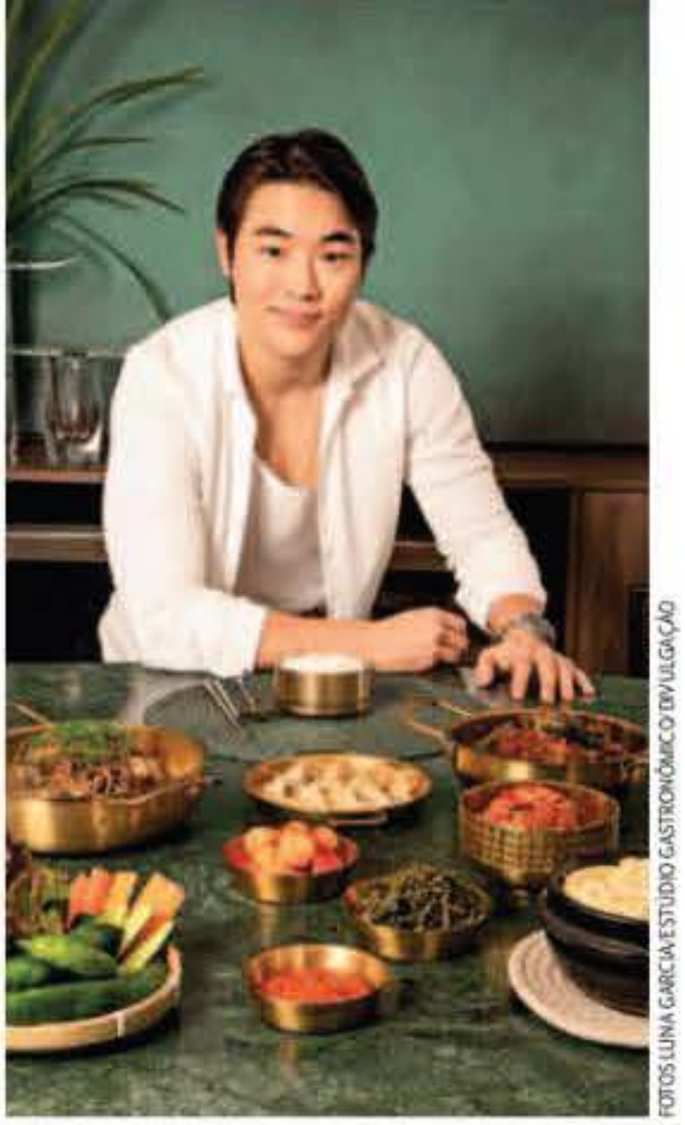
A onda de bar de vinho não para de crescer. Entre os mais novos endereços a aderir à tendência está o **Due Cuochi Trattoria,** versão mais simples do Due Cuochi Cucina, na feérica Rua Ferreira de Araújo, no Baixo Pinheiros. O novo espaço dedicado à bebida ocupa parte do restaurante: as mesas da varanda na entrada e um trecho do salão. Há uma carta especial reunindo doze rótulos, com preço de taças de R$ 45,00 a R$ 160,00. Entre as opções, estão as doses do rosé chileno Carmen Insigne Aperitif Cabernet Sauvignon (R$ 45,00) e do tinto italiano San Marzano il Pumo Primitivo Cantine San Marzano (R$ 77,00). Para forrar o estômago, há petiscos como o pastel de carne e azeitona ou de escarola com ricota (R$ 58,00, seis unidades) e bruschettas como a de tomate e rúcula com queijo tipo fontina (R$ 55,00). Em outubro, a novidade chega à casa do Itaim Bibi. A conferir. *Rua Ferreira de Araújo, 470, Pinheiros,* ☎ *3032-8001.* ♿ *$$*

FOTOS IS ABIELA JACOMO/DIVULGAÇÃO

Due Cuochi Trattoria: a partir de agora, funciona também como bar de vinho

RECEITAS DIGITAIS EM LIVRO

Originalmente, o paulistano Arthur Paek *(foto)*, 25, preparou sua formação acadêmica para ser administrador de empresas, mas não terminou o curso. Focou na produção de conteúdo gastronômico e tem hoje 6,6 milhões de seguidores no Instagram e outros 4,9 milhões no TikTok. Arthur, que começou a cozinhar durante a pandemia e postar nas redes sociais "para fugir do tédio", lança seu primeiro livro **Arthur Paek: Comida Coreana** (Editora Senac São Paulo, 104 págs., R$ 110,00), a ser apresentado na Bienal do Livro em 11 de setembro às 17h, com a minha mediação. A obra traz trinta receitas, que o agora escritor afirma ter aprendido em casa observando a mãe, Regina, e a harmoni ou avó, em coreano, Ana Park. Inclui alguns de seus pratos favoritos, como bulgogi e bibimbap. "Receitas muito especiais para mim. Mas se tivesse de ficar com uma só, seria o frango frito", diz. Para os leitores da *Vejinha*, ele ensina outra pedida: a panqueca de vegetais. O livro tem tudo para ser mais um sucesso. Ou melhor, viralizar. Confira a entrevista.



FOTOS LUNA GARCIA ESTÚDIO GASTRONÔMICO/DIVULGAÇÃO

3 PERGUNTAS PARA Arthur Paek

Com o livro, acredita que vai ampliar a divulgação das receitas coreanas que faz nas redes sociais?
O livro é uma nova forma e frente de levar a culinária coreana para as pessoas. Nas redes sociais, compartilho as receitas de uma maneira mais rápida e dinâmica, enquanto no livro consigo explorar cada preparo com mais detalhes, além de criar um material que as pessoas podem consultar.

Quais as diferenças em produzir receitas para as redes sociais e para um livro?
Quando faço uma receita para um vídeo, ela parte de muita pesquisa e testes, e penso muito em receitas que funcionem bem visualmente para o vídeo. O desafio com as receitas do livro foi tangibilizar algo que é mais uma memória afetiva em um formato mais didático.

Qual o objetivo de passar para o papel o conteúdo que faz na internet?
Com o tempo, fui percebendo o quanto as receitas coreanas eram as preferidas pelos meus seguidores e o quanto se interessavam. Percebi pelos comentários que as pessoas queriam saber mais sobre a cultura coreana, entender em qual momento tal prato era consumido no nosso dia a dia e, principalmente, como fazer essa receita.

BUCHIMGAE

O segredo da panqueca coreana de vegetais e com molho yangnyeom jang

Ingredientes
2 batatas
½ cenoura
½ abobrinha
1 cebola
5 talos de cebolinha
½ pimenta-dedo-de-moça
¾ de xícara (chá) de farinha de trigo
200 ml de água
½ colher (sopa) de sal
1 colher (chá) de açúcar
1 ovo

Para o molho (yangnyeom jang)
2 colheres (sopa) de molho de soja
1 colher (sopa) de vinagre de arroz
1 dente de alho picado
1 colher (chá) de gochugaru
1 talo de cebolinha picada
1 colher (chá) de gergelim torrado
1 colher (chá) de óleo de gergelim torrado

Modo de preparar
1. Corte a batata, a cenoura, a abobrinha, a cebola e a cebolinha em tiras de 4 a 5 cm de comprimento.
2. Descartando as sementes, corte a pimenta dedo-de-moça em rodelas.
3. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, a água, o sal, o açúcar e o ovo até formar uma massa homogênea.
4. Adicione os vegetais à massa e misture bem, com cuidado para não amassar os legumes.
5. Aqueça óleo em uma frigideira e despeje pequenas porções da mistura, formando panquecas individuais. Frite em fogo médio até dourar dos dois lados.

Molho
Misture os ingredientes. Sirva com as panquecas.

BAIXE O APP DO COMER & BEBER
E ESCOLHA O SEU ESTABELECIMENTO
Google Play App Store

Amor à 1ª, 2ª, 3ª, 4ª e 5ª vista.

Heineken.® Eleita pelo 5º ano
a cerveja mais amada de São Paulo.

APRECIE COM MODERAÇÃO

ENJOY RESPONSIBLY

EST. 1873

Heineken®

ROBERTO SETTON

BARES

Saulo Yassuda

Fofoca do bem

✪✪✪ Matéria-prima que abastece muita conversa de bar, a fofoca — palavra que hoje pode dizer respeito não só a um mexerico dos mais pesados, mas também a uma inocente conversa informal — é o mote do **Disse que me Disse,** aberto em junho na Vila Madalena. Para comentar esses "assuntos cotidianos", grupos de amigos de 20 e 30 e poucos anos povoam sobretudo as mesinhas da varanda e a arquibancada voltadas para a rua (prepare os óculos de sol, se for à tarde), que abastece a galera de assunto. O combustível são os bebes e comes. Como os sócios não são do ramo gastronômico — parte deles comanda festas como Deu Samba e Baile do Addam —, chamaram consultores que entendem do assunto. Os drinques, criados por Lula Mascella (Picco), são bem bons. O delicioso rabo de galo sour (R$ 42,00), uma versão mais fresca do clássico paulistano, com cachaça, vermute tinto, Cynar, limão-taiti e bitter, se mostra uma combinação perigosinha, pois é fácil de beber. É melhor que pedir o chope (Brahma, R$ 14,00), servido ali sem um cuidadoso colarinho. O cardápio mastigável, também de toque criativo, foi encomendado ao chef Gustavo Rodrigues, sócio do Lobozó e do Sororoca. Em tamanho micro, a porção de crudo de atum com pimenta fermentada e cebolinha (R$ 39,00) é servida em cima de pururuquinhas de porco (nem sempre crocantes). De ótimo sabor, os pasteizinhos de massa de pão de queijo têm recheio de costela suína desfiada, um ótimo casório (R$ 34,00, quatro unidades), na companhia de vinagrete com repolho. Vale espalhar essa fofoca. *Rua Fidalga, 408, Vila Madalena, ☎ 99141-3131 (120 lugares). 18h/0h (sex. até 1h; sáb. das 12h à 1h; dom. das 12h às 20h; fecha seg. e ter.). ♿ Aberto em 2026.*

A arquibancada voltada para a rua: público come o pastel de pão de queijo e bebe drinques como o rabo de galo sour

FOTOS RICARDO D'ANGELO

COMBINA AGÊNCIA DIVULGAÇÃO

CASA DE LATINIDADES

Chamar o estabelecimento de **Madre** (*foto:* mãe em espanhol) já sinaliza a proposta da casa da empresária e arquiteta manauara Ana Beatriz Pereira, aberta no último dia 21: evidenciar o espírito latino-americano. O cardápio foi criado pelo consultor colombiano Mario Panezo, Chef Revelação pelo COMER & BEBER em 2023, que incluiu sugestões como o anticucho ou espeto de frango marinado em pimentas peruanas e servido com creme de batata, molho de chocolate, coentro e amendoim (R$ 56,00). Outro consultor, o paulistano Marco De la Roche, fez a carta de drinques. Espere por misturas que levam matérias-primas como tiquira (aguardente de mandioca), tequila e pisco. O sobradinho de Pinheiros onde a casa fica foi adaptado para poder receber DJs. Os ritmos? Da América Latina, certamente. *Rua Padre Carvalho, 141, Pinheiros, ☎ 93718-7435.*

COMIDINHAS

Beatriz Imagure

FOTOS SUE ARGO D'ANGELO

Mocha e caramel slice *(no detalhe)*: pedidas do Drama Café, em ambiente descolado

Amizade virou café

✪✪✪ De uma amizade de quinze anos, surgiu em maio o **Drama Café**, próximo do Minhocão. A fachada é envidraçada e emoldurada por estruturas metálicas em tom de vermelho vivo. O ambiente é agradável e descolado, com vasos de plantas espalhados pelo local e até um cantinho da música, com toca-discos e alguns vinis pendurados na parede que passeiam por MPB e pop. Os amigos e sócios Bruno Malfatti e Eric Fiori, formados respectivamente em direito e design gráfico, tocaram pessoalmente as obras por seis meses. A inspiração para montar o negócio surgiu depois dos anos que foram roomates em Melbourne, na Austrália, um país que valoriza no dia a dia a cultura de cafeterias independentes e os profissionais baristas. Colocaram no cardápio opções de bebidas quentes e geladas, a maioria feita com café. O mocha (R$ 18,00), de café expresso, leite e chocolate bean to bar da marca Luisa Abram, chega morninho e cremoso e com a espuma densa. O expresso simples (R$ 10,00) feito com grãos mineiros revelou um gosto amargo mais acentuado ao final. Na seção de comidas, preparadas na cozinha aberta, há atraentes sanduíches como o kimcheese (R$ 32,00), recheado de queijo meia-cura e kimchi de acelga, cenoura, rabanete, nirá e cebolinha frescos no pão sourdough da Farinha Padaria, na Barra Funda. Apimentado na medida, ganha acompanhamento de maionese de gergelim. Entre as sobremesas, há o caramel slice (R$ 16,00), um biscoito de amêndoa e coco coberto de camadas de caramelo com shoyu e outra de chocolate 70%, além de amêndoa tostada na finalização. Se der sorte, poderá ver a elaboração dessa ótima pedida, que proporciona um contraste delicioso de texturas e dos sabores doce e salgado. *Alameda Nothmann, 1228, Santa Cecília.* Santa Cecília, ☎ e 92098-8008 (30 lugares). 10h/16h (fecha seg. e ter.). ♿ Aberto em 2026.

BRUNCH DE ANIVERSÁRIO

Croissant de creme brûlé e tortinha de maçã: receitas de Digo Ribeiro

FOTOS @GIVEYOURJUMPSNC/DIVULGAÇÃO

A padaria **PAC - Para Acompanhar o Café**, que desde março do ano passado ocupa um endereço maior na região da Água Branca, completa quatro anos. E tem um cardápio especial. Durante quatro dias, a partir desta sexta (28) até segunda (31), a casa oferece das 8h às 17h um menu com itens de brunch elaborado com receitas de convidados. Do chef Pedro Forato (ex-Lardo - Bar e Sebo), há sanduíches como o de abóbora (R$ 39,00) feito com pão e recheio da hortaliça assada, manjericão, salsinha, mel cítrico com alho, raspas de laranja e limão. Do chef Rodrigo Ribeiro, o Digo, do ARA Restaurante de Sobremesas, são preparados doces como o croissant com creme brûlé (R$ 38,00) e a tortinha folhada de maçã com alecrim (R$ 26,00). Paulo Portes, que passou pelo Takko, indica entre as opções o bolo de cereal matinal (R$ 34,00). *Rua Doutor Costa Júnior, 465, Água Branca,* ☎ *93408-6385.* ♿

Mattheus Goto

Festa do cinema

Grande vitrine do cinema nacional, o **Festival de Gramado** anunciou no sábado (22) os vencedores da 54ª edição e deu um importante termômetro da temporada. **Nosso Segredo**, estreia de Grace Passô na direção de um longa, foi eleito o melhor filme do evento pelo júri. "Era o prêmio que eu mais queria ganhar, porque ele explicita a força coletiva desse filme. Viva o cinema mineiro", celebrou a diretora, em discurso de agradecimento. O filme, que estreia nesta semana nos cinemas de todo o país, acompanha uma família que tenta reconstruir a rotina após a perda recente do pai. Cada um atravessa o luto à sua maneira, até que a revelação de um segredo do filho caçula muda a dinâmica da casa e obriga-os a enfrentar a dor e buscar um novo caminho. A direção delicada de Grace rege a produção com maestria, aliando desenho de som, fotografia e montagem como recursos essenciais *(leia a crítica completa em vejasp.com.br)*. Outro destaque do festival foi *Feito Pipa*, de Allan Deberton, recordista de estatuetas na cerimônia, com quatro ao todo, incluindo atriz (Teca Pereira), ator coadjuvante (Lázaro Ramos) e melhor filme pelo júri popular. Os outros longas na competição foram: *Pele de Rinoceronte*, *Leite em Pó*, *Chorão: Só os Loucos Sabem* e *Justino - Nos Bastidores do Reino*. O evento homenageou dois grandes nomes do audiovisual com o Kikito de Cristal: Selton Mello e Maria Fernanda Cândido.

FOTOS: AGÊNCIA PRESSPHOTO/DIVULGAÇÃO

Entre destaques em Gramado: *Nosso Segredo*

DIVULGAÇÃO

UNIVERSAL STUDIOS/DIVULGAÇÃO

Skye (Julia Fox) com Owen: uma das distrações no caminho ao amor

RELAÇÕES EM TEMPOS MODERNOS

✪✪✪ Imagine viver num mundo em que solteiros são proibidos por lei a fazer a sexo o ano inteiro, exceto por uma única noite. **Só Por Uma Noite** parte da premissa levemente distópica e perfeita para românticos sonhadores em tempos de amores voláteis e descartáveis. Allie (Monica Barbaro) e Owen (Callum Turner) se conhecem em Nova York e sentem uma faísca imediata. Ela é esperançosa no amor e ele acabou de levar um fora de um relacionamento antigo. Com apenas 12 horas para ficarem juntos, os dois saem em busca de uma conexão real em meio a encontros e desencontros. A química da dupla funciona bem neste jogo inusitado de amor, que levanta questões pertinentes sobre relações na contemporaneidade e poderia explorar melhor esse assunto, mas opta por uma via simplista, com um desenvolvimento batido e previsível.

OS MAIS AMADOS DE SP
Veja São Paulo 2020

3 ANOS CONSECUTIVOS DE MUITO AMOR.
É BODAS DO QUÊ?

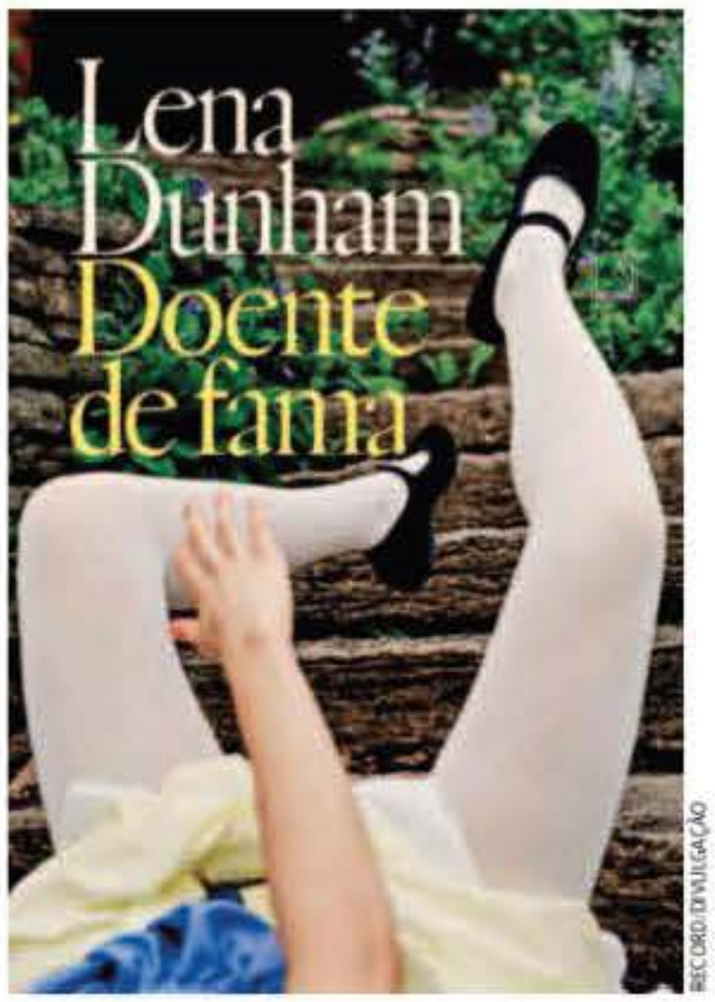
ELEITA PELO 3º ANO CONSECUTIVO
A MAIS AMADA DE SÃO PAULO.

Best-sellers instantâneos

Dois lançamentos que deram o que falar no exterior e chegam ao Brasil com altas expectativas

› DOENTE DE FAMA

Os detalhes intimos da vida de Lena Dunham vêm à tona em **Doente de Fama** (Record; 322 págs.; R$ 79,90), seu segundo livro de memórias -- em 2014, lançou *Não Sou uma Dessas* (Intrínseca; 288 págs.; R$ 22,90. A relação de Dunham com a fama começou aos 24 anos, quando *Girls*, série que criou, dirigiu e estrelou, estreou na HBO. O programa, exibido entre 2012 e 2017, deu projeção internacional à atriz — mas a notoriedade também foi acompanhada por uma sucessão de problemas pessoais. É sobre esse periodo, e sobre os efeitos da exposição pública, que ela se debruça no lançamento. Sem poupar-se da exposição, Dunham escreve sobre os diagnósticos de TOC, endometriose e menopausa precoce, além da dependência de opioides e calmantes. As memórias também passam pelos relacionamentos, com destaque para Jack Antonoff, com quem namorou entre 2012 e 2017, e Adam Driver, seu colega de elenco na série.

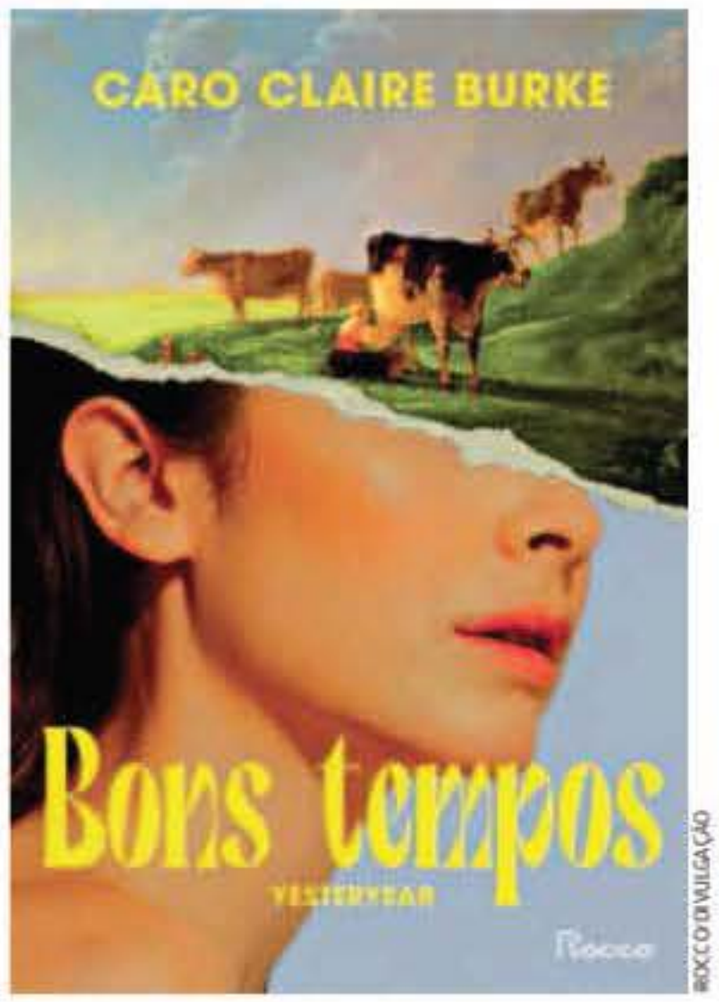


RECORD/DIVULGAÇÃO

Honestidade brutal: relatos sobre os dissabores da fama

› BONS TEMPOS

Se você usa TikTok, talvez já tenha se deparado com uma *tradwife*, que usa roupas de época e grava vídeos na cozinha, narrando o dia a dia de cuidados com os filhos e a prepação de comidas do zero. Tudo isso enquanto espera o marido voltar do trabalho. Desde 2024, essas mulheres, que pregam a volta dos papéis tradicionais, têm ganhado seguidores. A mais famosa delas, Hannah Neeleman, soma 10,5 milhões e é a inspiração para a protagonista de **Bons Tempos: Yesteryear** (Rocco; 368 págs.; R$ 69,90), de Caro Claire Burke. O livro já está entre os dez mais vendidos da Amazon e da Livraria da Travessa. No exterior, Anne Hathaway comprou os direitos. A fórmula combina um fenômeno das redes sociais com viagem no tempo. Natalie, uma influenciadora de 32 anos, é transportada para o século XIX e finalmente pode experimentar a realidade que tanto fetichiza. E, claro, não é bem como imaginava.



ROCCO/DIVULGAÇÃO

Fórmula do sucesso: tradwives e viagem no tempo

PROGRAME-SE

Um dos principais eventos do calendário da capital, a **Bienal do Livro de São Paulo** chega a sua 28ª edição em 2026, entre os dias 4 e 13 de setembro. O evento promete atrair cerca de 700 000 leitores, em um espaço de 87 000 metros quadrados Entre os autores confirmados estão Jeferson Tenório, Conceição Evaristo, Carla Madeira, Socorro Acioli, Itamar Vieira Jr., entre outros. Algumas datas já estão esgotadas. **Distrito Anhembi.** *Avenida Olavo Fontoura, 1209, Santana, 11 99945-5235. ♿ 4 a 13/9. Seg. a sex., 9h/22h. Sáb. e dom. (6), 10h/22h. Dom. (13), 10h/21h. R$ 30,00 a R$ 42,00. De 4 a 13/9. bienaldolivrosp.com.br*

DIVULGAÇÃO

SÃO PAULO AMA QUEM *TEM ESTRELA.*

Faça parte da instituição mais amada de SP.

Cruzeiro do Sul, mais uma vez,
a **Universidade Mais Amada de São Paulo.**

Um reconhecimento que se repete, porque é construído todos os dias, na conexão entre alunos, professores, colaboradores e todos que fazem parte da nossa história. **Obrigado por escolher, acreditar e construir tudo isso com a gente!**

OS MAIS AMADOS DE SP 2026
1º LUGAR
Veja São Paulo

Universidade
Cruzeiro do Sul

CRIANÇAS

GRÁTIS

Aline Fiori

Fios que contam histórias

O CCBB Educativo – Arte e Cultura oferece uma diversidade de atividades gratuitas para toda a família inspiradas na exposição **Tecitura do Feminino**, que homenageia a artista Marlene Barros, aberta ao público na última quarta (26). Para as crianças, neste sábado (29) e domingo (30), das 12h45 às 17h30, acontecem as Tardes Brincantes com diferentes tipos de atividades livres que acontecem nos dois dias e recheiam a programação em um cenário interativo. A contação de histórias *Conta um Conto De Ponto em Ponto*, às 13h e 16h, procura trabalhar a imaginação com narrativas de tradição oral voltadas ao universo do tecido e da tecitura. Entre os relatos estão: *O Desafio de Ananse*, *A História do Serralheiro*, *O Bicho da Seda e a Imperatriz* e *Fátima, a Fiandeira*. Também está programada a mediação de histórias *Que Livro é Esse? Enredos de Papel*, às 15h, na qual a proposta é a leitura compartilhada com destaques aos detalhes gráficos, formatos, ilustrações e diagramação. Na mesma temática das histórias contadas que se inspiram na Tecitura do Feminino, a mediação aborda os livros: *Meninas Podem Ser Tudo*, *Meninos Podem ser Tudo*, *O Quintal das Irmãs*, *A Menina que Bordava Bilhetes*, *A Tecelã dos Sonhos* e *Este Não É um Livro de Princesas*. Para os pequenos colocarem a mão na massa, há três diferentes oficinas. A trAvessos rola às 14h30 e é voltada para a primeira infância, até os 6 anos, e propõe o ensinamento sobre o próprio corpo internamente, em especial os órgãos. Para aprimorar as habilidades de crianças entre 4 e 7 anos, a oficina *Eu Tenho sua Máscara*, às 14h30, brinca de trocar olhos, narizes, bocas, cabeças e as recostura no personagem Cazumbá, do *Bumba Meu Boi*. A *Trama em Retalhos* convida as crianças a experimentarem o bordado em diferentes suportes, como papel, pedra e madeira, das 13h30 às 16h30. Rec. livre. **Centro Cultural Banco do Brasil São Paulo.** *Rua Álvares Penteado, 112, Centro Histórico. Sáb (29) e dom. (30), 12h45/17h30. ♿. Grátis.*

FOTOS LEO SAMPAIO/DIVULGAÇÃO

CCBB Educativo: atividades inspiradas na mostra *Tecitura do Feminino*

O MENINO QUE INVENTOU O SERTÃO

Inspirado pela infância de João Guimarães Rosa, o novo espetáculo musical **João, Joãozinho, Joãozito** estreia neste sábado (29). O escritor, ainda pequeno, é acompanhado desde a cidade natal, a mineira Cordisburgo, até ele se mudar para Belo Horizonte, onde se vê rodeado de livros, animais, brincadeiras e descobertas. A narrativa musical é inspirada pelo livro *João, Joãozinho, Joãozito: o Menino Encantado*, de Claudio Fragata, e tem direção de Márcio Araújo, também criador de *Cocórico*, que propõe o uso da imaginação para embarcar na aventura que consagraria o menino como um dos maiores nomes da literatura nacional. O projeto foi desenvolvido durante sete anos e, ao longo da história, relaciona a biografia do escritor com a produção dos textos literários. São feitas referências aos personagens e às suas obras como *Grande Sertão: Veredas* e um amigo imaginário inspirado em *Miguilim*. A trilha sonora original é composta por Tato Fischer e Araújo com direção musical de Dagoberto Feliz e resulta em nove canções que musicalizam com as situações que surgem na vida de João Guimarães Rosa. Folia de Reis, cururu, catira e cantos tradicionais constroem a atmosfera do espetáculo (60 min.) Rec. livre. **Centro Cultural FIESP – Teatro SESI-SP.** *Avenida Paulista, 1313, Bela Vista. Qui. e sex. às 11h; sáb. e dom. às 15h (com libras e audiodescrição).* ♿. *Grátis.*

ALAN CATAN/DIVULGAÇÃO

João, Joãozinho, Joãozito: infância de Guimarães Rosa

JANELA PARA OUTROS MUNDOS

DIVULGAÇÃO

Festival comKids: curtas ibero-americanos em exibição no Spcine

Chega ao Circuito SpCine a 17ª edição do **Festival comKids**, que valoriza a produção audiovisual e facilita seu acesso para crianças, adolescentes e famílias. Com ênfase nas produções ibero-americanas, os curta-metragens expõem a diversidade de narrativas, seu diálogo com o público e a criatividade. A Mostra comKids: a Sessão Mundo das Crianças tem duas exibições e é direcionada às crianças até 6 anos. Para esse público é apresentado *Porquinho Legal*, de 2024, dirigido por Ana Sofía Franco Zafra, *Eu Vou Comigo* produzido por Chelo Loureiro em 2024, *Os Meninos de Reni*, feito em 2023 por Claudia Ruiz, e *Trago em mim Todos os Sonhos do Mundo*, dirigido por Rodrigo Vulcano e Lucas Lima em 2024. E, indicada para de 7 a 12 anos, a Cine Aventuras exibe *Eu e o Boi, o Boi e Eu*, de Jane Carmen Oliveira em 2024, *Memórias de Infância*, produzido por alunos do Projeto Animação em 2023, *Medo de Cachorro*, realizado em 2024 por Ítalo Tapajós, *Quando as Ondas do Mar Desligam*, de 2025, feito por Yasoda Nanda e Assaggi Piá e *Kika Não Foi Convidada*, dirigido por Juraci Júnior, de 2025. No dia 30 de agosto, às 11h, a Sessão Mundo das Crianças é adaptada para crianças com transtorno do espectro autista. O festival acontece no mês de agosto e setembro em formato híbrido, tanto nas salas de cinema públicas, até dia 30 de agosto, quanto na plataforma Spcine Play, até 19 de setembro. Confira a sala pública mais perto de você em circuitospcine.com.br. Rec. livre. ♿. *Grátis*

TEATRO

Fabio Codeço

Das páginas para os palcos

Romances de Fabrício Carpinejar e Annie Ernaux inspiram duas peças em cartaz

Aline Fanju: primeiro monólogo

LIA MACEDO/DIVULGAÇÃO

› **ANTES QUE SEJA TARDE.** Depois de cinco temporadas no Rio de Janeiro e passagens por Niterói, Belo Horizonte e São José dos Campos, o monólogo inspirado no livro *Cuide dos Pais Antes Que Seja Tarde*, de Fabrício Carpinejar, se despede de São Paulo neste domingo (30). Em cena, Vânia de Brito revisita memórias da infância e da vida adulta para refletir sobre família, afeto e a passagem do tempo. Entre humor, emoção e poesia, a montagem dirigida pela atriz e por Delson Antunes aborda a inversão de papéis entre pais e filhos e a urgência de valorizar a convivência enquanto há tempo. Adaptada por Antonio Januzelli e Rodolfo Amorim, a peça marcou o retorno de Vânia aos palcos, em 2023, após 16 anos (60min). 8 anos. **Teatro Ruth Escobar.** *Rua dos Ingleses, 209, Bela Vista, ☎ 3289.2358. ♿ Sáb., 20h30. Dom., 18h. Até 30/8. R$ 80,00 a R$ 180,00. ticketmaster.com.br.*

Vânia de Brito: últimos dias de solo na cidade

GUGA MELGAR/DIVULGAÇÃO

› **PAIXÃO SIMPLES.** Aline Fanju estreia nesta sexta (28), no Sesc Santana, seu primeiro monólogo. Inspirado no romance homônimo da best-seller francesa, Annie Ernaux, o espetáculo acompanha o relato de uma mulher tomada pela paixão por um homem estrangeiro e casado, cuja identidade nunca é revelada. Dirigido e adaptado por Alessandra Colassanti, com idealização de Pablo Sanábio, o solo transforma a espera por encontros amorosos em uma reflexão sobre desejo, expectativa, ausência e perda. Publicado em 1991, o livro ganhou novo fôlego entre leitores jovens nos últimos anos, impulsionado pela circulação de trechos nas redes sociais, especialmente no TikTok. Na montagem, a experiência íntima da autora ganha dimensão mais ampla ao abordar uma espera feminina que, segundo a diretora, atravessa gerações e séculos (60min). 16 anos. **Sesc Santana.** *Avenida Luiz Dumont Villares, 579, Santana, ☎ 2971-8700. ♿ Sex. e sáb., 20h. Dom. e seg. (7), 18h. Sessão extra sex. (25/9 e 2/10), 15h. R$ 60,00. Até 3/10. sescsp.org.br.*

ARTISTA MULTIFACETADA

Depois de temporadas no Rio de Janeiro e em Porto Alegre, o musical **O Céu de Bibi Ferreira**, uma celebração à trajetória de uma das maiores artistas do teatro brasileiro, chega a São Paulo. Com texto de Gabriel Chalita, direção de Gustavo Barchilon e direção musical de Carlos Bauzys, a montagem reúne quatro atrizes (Giulia Nadruz, Bárbara Sut, Fernanda Biancamano e Carol Botelho), que interpretam diferentes facetas de Bibi Ferreira (1922-2019). Costurando canções, relatos e personagens marcantes vividos pela atriz, cantora e diretora, a dramaturgia constrói um tributo que busca aproximar novas gerações do legado da artista (70min). Livre. **Teatro do Sesi-SP**. *Avenida Paulista, 1313, ☎ 3322-0050. ♿ Qui. a sáb., 20h; Dom., 19h. Grátis. Até 20/9. sesi.org.br.*

GRÁTIS

Quatro atrizes interpretam Bibi: homenagem

GUILHERME LOGULLO/DIVULGAÇÃO

QUANDO VOCÊ VEM, O

CENTER NORTE

ACONTECE.

OS MAIS AMADOS DE SP 2026

2º LUGAR

Obrigado por nos escolher como **um dos shoppings mais amados de São Paulo**.

Mais do que o prêmio, celebramos o reconhecimento por parte de quem realmente importa: **você**.

SHOPPING CENTER NORTE

Novidade argentina

O mais novo astro musical da Argentina estreia nos palcos do Brasil no próximo mês. É o jovem cantor e rapper **Milo J**, de apenas 19 anos, que faz dois shows na Audio nos próximos dias 13 e 15 (a primeira data está esgotada, e restam poucos ingressos para a segunda). O sucesso nas vendas dessa primeira viagem a São Paulo comprova que o artista é um fenômeno em ascensão, com som moderno que une hip-hop, ritmos latinos e baladas. Milo também está escalado para o festival carioca Rock in Rio, subindo ao Palco Supernova no dia 12, onde também tocam Celo Dut, Yago OProprio e Delacruz. O alcance global do músico argentino aconteceu com a sua participação recente no projeto Tiny Desk, famosa série de apresentações intimistas da rádio americana NPR, no YouTube – o episódio com Milo foi assistido mais de 17 milhões de vezes. Nas plataformas de streaming, ele tem mais de 15 milhões de ouvintes mensais e músicas com centenas de milhões de plays. Com influências do funk e trap, o rapper começou a fazer sucesso em 2022, com hits virais como *Milagrosa*. Lançou três discos desde então, *111* (2023), *166* (2024) e *La Vida Era Más Corta* (2025), sendo este último o seu trabalho mais pessoal, em que evoca as raízes indígenas e negras da Argentina. "Eu sou marrom, esse disco é marrom, a cor secundária de Argentina é marrom, a América Latina é marrom", defendeu o artista em entrevista à revista *Billboard* hermana. No repertório ao vivo, não devem ficar de fora êxitos como *Niño*, *Rara Vez*, *Gil*, *Bajo De La Piel*, *M.A.I* e *Una Bala*. Os dois shows na capital paulista integram a programação do MUCHO! Ciudad Sonora, plataforma dedicada à cultura latina e ibero-americana com programação de eventos em São Paulo ao longo do ano. O projeto abarca também o festival Mucho!, criado em 2017, e trouxe em maio o cantor Manu Chao para a Virada Cultural. 18 anos. **Audio**. *Avenida Francisco Matarazzo, 694, Água Branca.* ♿ *Dom. (13), esgotado, e ter. (15), 20h. R$ 110,00 a R$ 288,00. ticket360.com.br.*

VIOLETA CAPASSO/DIVULGAÇÃO

NOITE SOLO

Jota.pê fará um grande show solo em São Paulo no dia 5, no Tokio Marine Hall, com o repertório do premiado disco *Se o Meu Peito Fosse o Mundo* (2024). O trabalho levou três estatuetas do Grammy Latino naquele ano, antes de o cantor e compositor paulista conquistar ainda mais sucesso como integrante do trio Dominguinho, com João Gomes e Mestrinho, que estreou em 2025. Outro projeto do artista é o duo Àvuá, com Bruna Black. A ascensão do músico na cena brasileira será celebrada nesta noite, com músicas como *Ouro Marrom*, *Caminhos*, *Feito a Maré* e *Até Outro Dia Amor*, seu single mais recente, lançado com clipe gravado nos Lençóis Maranhenses ao lado da atriz Thainá Duarte. Jota.pê, que também está confirmado no Rock in Rio, no dia 11, no Palco Sunset, com participações especiais de Luedji Luna e Zaynara, estará acompanhado de banda completa nesta noite paulistana. 16 anos. **Tokio Marine Hall**. *Rua Bragança Paulista, 1281, Chácara Santo Antônio, ☎ 2548-2541. ♿ Sáb. (5), 21h. R$ 168,00 a R$ 336,00. ticketmaster.com.br.*

MENESON CONCEIÇÃO/DIVULGAÇÃO

JOSÉ DE HOLANDA/DIVULGAÇÃO

Bem acompanhada

Na data do seu aniversário de 69 anos, dia 8 de setembro, **Alzira E** comemora no palco da Casa de Francisca, com um show cheio de participações. Vão cantar com ela os seus filhos Iara, Luz e Joy, além de sua irmã, Tetê Espíndola, e amigos como Tulipa Ruiz, Anelis Assumpção, Gustavo Galo, Ava Rocha, Curumin, Negro Leo, Lucinha Turnbull, Peri Pane e a banda Corte. A cantora e compositora sul-mato-grossense traça carreira solo há quarenta anos, e tem músicas gravadas por nomes como Ney Matogrosso, Zélia Duncan e Simone. Entre seus parceiros de caneta estão Itamar Assumpção e Alice Ruiz. No setlist estão confirmadas músicas como *Existem Coisas na Vida*, *Beijos Longos*, *Norte*, *Itamar É* e *Rio Vermelho*. Além do show, a noite contará com uma exposição de desenhos da musicista, que também é artista plástica. 18 anos. **Casa de Francisca**. *Rua Quintino Bocaiuva, 22, Sé, ☎ 3052-0547. ♿ Ter. (8), 21h30. R$ 69,00 a R$ 149,04. casadefrancisca.art.br.*

POP E PUNK

O artista americano **mgk**, ou Machine Gun Kelly, faz show solo em São Paulo no dia 6, na Audio. Ele retorna com a turnê do seu sétimo disco de estúdio, *Lost Americana* (2025), em que mescla seu característico som pop-punk com elementos mais acústicos. Podem ser esperadas no repertório músicas como *Cliché*, desse álbum recente, além de *My Ex's Best Friend* e *Bloody Valentine*, faixas com riffs de guitarra e batidas velozes que carregam influências de bandas como Blink-182 e Fall Out Boy. O artista está no line-up do Rock in Rio, com show no dia 5, no Palco Mundo, ao lado de Sepultura, Bring Me The Horizon e Avenged Sevenfold. 16 anos. **Audio**. *Avenida Francisco Matarazzo, 694, Água Branca. ♿ Dom. (6), 21h. R$ 672,00 a R$ 1104,00. ticketmaster.com.br.*

SAM CAHILL/DIVULGAÇÃO

EXPOSIÇÕES

Ana Mércia Brandão

GRÁTIS

Em primeira mão

Obras de Marina Abramovic e Maria Martins compõem **Que Afeto É Esse?,** exposição que marca a sexta edição do projeto Contemporâneas Vivara, dedicado à valorização da produção artística realizada por mulheres, e ocupa a Casa Conteúdo, no Jardim Europa, a partir do dia 23 de setembro. "A exposição encara o afeto como força de interação, não só entre pessoas, mas também entre objetos, espaços e tecnologias. O público é convidado a entrar numa casa com um jardim exuberante, com obras que funcionam como pistas para essa reflexão", conta a diretora artística Stefania Dzwigalska, curadora ao lado da artista em cartaz D'Anunziata. Buscou-se reunir obras que alteram a percepção, tensionam o espaço, convocam o corpo, despertam memórias ou instauram atmosferas capazes de modificar a experiência do visitante. Há trabalhos de dezesseis artistas, de renomadas, como Regina Silveira, a jovens como Leandra Espírito Santo e Thix. "A obra de Abramovic na mostra não pede contemplação: ela convoca o corpo de quem visita, provoca uma reação física ou mental que foge ao controle", adianta a diretora. Outros destaques incluem duas litografias de Martins produzidas nos EUA, durante convívio intenso da artista com o círculo surrealista, e um retrato inédito de 1921 de Tarsila do Amaral em Paris, doada pela própria artista ao galerista Max Perlingeiro em 1972. A foto inspirou uma obra de Thix criada especialmente para a exposição. **Casa Conteúdo.** *Rua Groenlândia, 1089, Jardim Europa,* ☎ *95586-6400.* ♿ *Ter. a sex., 10h/18h. Sáb., 11h/18h. Grátis. Até 25/10.*

FOTOS JAIME ACIOLI/DIVULGAÇÃO

Litogravuras de Maria Martins *(acima e abaixo à dir.)*: ícone do surrealismo brasileiro

DIVULGAÇÃO

***Moscaglia*, de Regina Silveira *(acima)*, *Boca*, de Mercedes Lachmann *(abaixo)*: e retrato de Tarsila do Amaral**

DIVULGAÇÃO

BONTEMPO

POLTRONA COLO POR ROBERTA RAMPAZZO E MESA MAQUETE POR ATELIER BAM DESIGN - COLEÇAO CASA 001/25

bontempo.com.br
@bontempo_oficial | @casabontempo

MURAL SP
Leonilson

FOTOS: GALERIA MARIELLA RAZUK/DIVULGAÇÃO

Leonilson (Fortaleza, 1957 — São Paulo, 1993) é um dos principais nomes da arte contemporânea brasileira, conhecido por sua obra singular e autobiográfica. Fez parte da Geração 80 e construiu um trabalho sensível, delicado e político, que aborda temas como homossexualidade e seu diagnóstico positivo para HIV. A obra acima integra a seção Mirante da feira SP-Arte Rotas 2026.

***Sheltering Sleep (Sono Protetor)*, lápis de cor sobre papel, 48 cm x 33 cm, 1986**

Uma pausa em Paris
sem sair de São Paulo.

De domingo a segunda, no Térreo do
Shopping Cidade Jardim, e também no **iFood.**

Av. Magalhães de Castro, 12.000

L'AVENUE
de Paris

MATERNIDADE ★ STAR

ATLÂNTICA D'OR

Eleita a *mais amada* de São Paulo

Maternidade Star: mais uma vez, no coração das famílias

Uma experiência única
de maternidade, com
segurança, alta tecnologia
e atenção em cada detalhe

OS MAIS AMADOS DE SP 2026
1º LUGAR Veja São Paulo

Raissa Naves e a pequena Laura, nascida em 14 de abril de 2026: cuidado e carinho na Maternidade Star

Registro, Nomes e RTs em rededor.com.br

rededor.com.br/maternidadestar